PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing
Instructions for use
Mode d'emploi
Anleitung
Instrucciones de Uso
Istruzioni d'uso
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Instruções de utilização

TYPE 1955

ROYAL HEALTH JUICER

NL **Gebruiksaanwijzing** 4

UK **Instructions for use** 7

F **Mode d'emploi** 11

D **Anleitung** 15

E **Instrucciones de Uso** 19

I **Istruzioni d'uso** 22

S **Bruksanvisning** 26

DK **Brugsanvisning** 29

N **Bruksanvisning** 33

SF **Käyttöohje** 36

P **Instruções de utilização** 40

GARANTIEKAART/GUARANTEE CARD/CARTE DE GARANTIE/ GARANTIEKARTE
CERTIFICADO DI GARANTÍA/CARTOLINA DI GARANZIA/GARANTIKORT/
GARANTIBEVIS/GARANTIKORT/TAKUUTODISTUS 45-46

FEBRUARI 2004

PRINCESS HEALTH JUICER **ART. 1955**

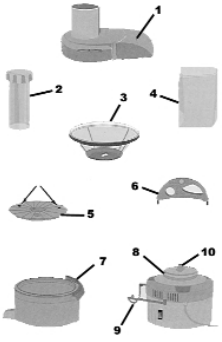
Lees de gebruiksaanwijzing op uw gemak even door en bewaar deze om later nog eens te kunnen raadplegen.

Verbeter uw gezondheid, conditie, huid en figuur met dagelijks verse en smakelijke groenten- en vruchtensappen, boordevol waardevolle vitaminen. De Princess Health Juicer werkt met gepatenteerde "centrifuge"-techniek en haalt daardoor 30% meer sap uit de ingrediënten dan vergelijkbare machines en dat alles in seconden! Daarnaast maakt de krachtige synchroonmotor bijna geen lawaai. In de grote vulopening passen complete appels, dus eerst klein snijden hoeft niet meer. Het sap komt uit de juicer direct in het glas, geen geknoei met overschenken. Deze juicer verwerkt zowel harde als zachte groenten en vruchtensoorten. Er gaat niets verloren, zelfs de pulp kan gebruikt worden in bijv. sausjes of gerechten. De Princess Health Juicer is compleet met pulp-opvangbak, roestvrij stalen filterkorf en de onderdelen zijn vaatwassergeschikt.

Wij raden u aan om voor het eerste gebruik de losse onderdelen af te wassen (dus niet de motorbasis).

BESCHRIJVING

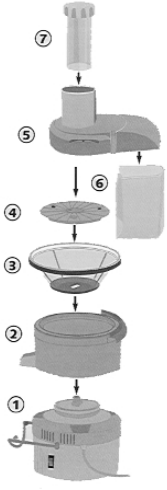
1. deksel met pulpuitgang
2. vulschacht
3. filter
4. pulpcontainer
5. mes
6. accessoire om mes mee vast te draaien
7. saptrechter
8. basisbehuizing
9. vergrendelhandgreep
10. rotatie-as



GEBRUIKSTIPS

Voor het monteren van het apparaat dient u de volgende stappen te volgen:

1) Plaats de basis op een droog en stabiel oppervlak met de vergrendelhandgreep naar beneden (zoals getoond in de afbeelding).
2) Plaats de saptrechter op de basis, zodat de saptuit aan de kant van de vergrendelhandgreep zit!
3) Plaats de filter op de juiste manier in de saptrechter; dat wil zeggen de opening aan de onderzijde van de filter plaatsen op de as van de saptrechter.
4) Plaats het mes in de filter over de pin heen. Om het mes aan te draaien wordt een accessoire bijgeleverd; deze NOOIT in het apparaat laten zitten! Het mes dient met de klok mee vastgedraaid te worden.
5) Plaats de deksel op de saptrechter van de saptuit. Vergrendel nu het apparaat door de vergrendelhandgreep vast te klikken aan het deksel. Het apparaat zal pas functioneren zodra alles goed vast zit!
6) Plaats de sapcontainer onder de pulpuitgang.
7) Gebruik altijd de vulschacht om groenten en/of fruit in het apparaat te doen. Gebruik echter geen ‘geweld’, maar doe het rustig, het mes doet al het werk!



HET VOORBEREIDEN VAN FRUIT EN GROENTEN

Belangrijk: Gebruik alleen goed rijp fruit, anders zal het filter snel verstopt raken. Was of schil het fruit of de groente. Bij vruchten waar grote pitten in zitten, dienen de pitten altijd te worden verwijderd. Vruchten met zaden (zoals appels, peren) kunnen met de schil en het klokhuis worden verwerkt. Van vruchten met een dikke schil (zoals citrusvruchten, meloenen, kiwi’s, bieten) dient eerst de schil te worden verwijderd voordat deze kunnen worden verwerkt. Verwijder bij druiven alleen de dikke stelen. Voor bladgroenten

(zoals spinazie) geldt dat u deze stevig bij elkaar oprolt en dan door de vulschacht duwt. Snijd het fruit en groenten altijd in stukken zodat ze door de vulschacht kunnen.

NAAM	WAAROM HET GOED IS VOOR HET LICHAAM	BRON
Vitamine A	Beschermt het immuunsysteem, verbetert het gezichtsvermogen, beschermt tegen long-, keel-, slokdarm- en blaaskanker	Wortelen, broccoli, rode peppers, paardebloemblad, boerenkool, peterselie, raapstelen, spinazie, pompoen, bieten, perzik, tomaten, cantaloupe en watermeloen
Wateroplosbare vezels	Hecht zich aan metalen en toxische stoffen in de ingewanden en verwijdert deze uit het systeem	Appels, citrusfruit, aardbeien en bananen
Vitamine B1	Helpt om energie en honger te kweken, zorgt voor een goede hart- en leverfunctie	knoflook, raapstelen, asperges, spinazie
Vitamine B2	Stimuleert conditie van ogen, huid, lever, nieren en hart, verhoogt en energieproductie	Champignons, raapstelen, asperges
Vitamine B5	Levert energie, draagt bij in hormoonproductie	Broccoli, sojabonen
Vitamine B6	Reguleert het zenuwsysteem, levert energie, stimuleert de aanmaak van nieuwe rode bloedcellen, verbetert het immuunsysteem	Groene (blad)groenten
Betacaroteen	Helpt de kankerverwekkende eigenschappen van schadelijke chemicaliën te verminderen	Spinazie, broccoli, oranjekleurige vruchten, wortelen, pompoen, zoete aardappel, abrikozen, cantaloupe
Vitamine C	Behoudt de intercellulaire structuur, geeft energie	Rode peper, guave, boerenkool, peterselie, raapstelen, groene paprika, broccoli, citroen met schil, sinaasappel, aardbei, grapefruit, limoen, asperges, groene groenten
Calcium	Bouwstof voor botten en tanden, verbetert spierweefsel, vermindert geïrriteerde zenuwen en stabiliseert de stofwisseling	Citroen met schil, sinaasappels, honingmeloen, appels, druiven, tomaat, limoen, wortelen, groene groenten
Vitamine E en Selenium	Beschermt cellen tegen ozon-, stikstof dioxide- en nitraatvervuiling, aids, beschermt het hart regenererende systemen, gebruik van vetzuren	Bladgroenten
Vitamine K	Bloedstollingmiddel en aanmaak van bot	Bladgroenten, koolsoorten
Fosfor	Bouwstof voor botten, tanden, bloed en haar, stimuleert zenuwstelsel, vet- en koolhydraatverbranding	Bladgroenten, spruiten, broccoli
Kalium	Reguleert hartslag, vermindert prikkelbare zenuwen	Avocado, wortelen, radijs, spinazie, peterselie, boerenkool, knoflook en broccoli
Onoplosbare vezels	Bevordert de stoelgang, vergroot de omvang van voedsel, vertraagt de suikeropname zodat een langer volgevoel onstaat	Asperges, spruitjes, boerenkool, wortelen, sperziebonen, broccoli

SCHOONMAKEN

HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT

Maak de juicer na ieder gebruik schoon, dit voorkomt dat voedselresten gaan vastkoeken. Alle onderdelen kunnen in een heet sopje gereinigd worden, behalve de motorbasis. Gebruik geen schurende of agressieve middelen. De motorbasis kan met een wat droge doek afgenomen worden.

DOMPEL DE MOTORBASIS NOOIT ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.

PRINCESS-TIPS
- Gebruik deze juicer alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg dat het snoer of een eventueel verlengsnoer zodanig weggelegd wordt dat niemand erover kan struikelen.
- Bij beschadiging van de juicer of het snoer raden wij u aan het apparaat niet meer te gebruiken maar naar de winkel terug te brengen voor reparatie. Een beschadigd snoer kan alleen door de servicedienst vervangen worden.
- Gebruik deze juicer niet buitenshuis.
- Houd goed toezicht op de juicer wanneer deze binnen handbereik van kinderen staat.
- In geval van beschadiging en/of onbalans (heftig trillen), de juicer beslist niet meer gebruiken.

RECEPTEN

SUPER JUICE
1/2 ananas in partjes (geschild)
1 grote sinaasappel (gepeld)
1 papaja of 1 mango (schillen en zaadjes/ pitten verwijderen)
2 grote wortels (wassen en onder- en bovenzijde verwijderen)
1/2 limoen (geschild)

VITAMINE C-BOOST
2 grote sinaasappels (geschild)
2 grote grapefruits (geschild)

BEAUTY BONANZA
2 komkommers
1 citroen
1 avocado

TROPICAL SMOOTHIE
1 1/4 kop frambozen (gewassen)
1 mango (schillen en pit verwijderen)
3/4 ananas (geschild)
1/2 papaja
1 kiwi (geschild)

POWER PUNCH
2 koppen boerenkool
2 koppen peterselie
1 kop spinaziebladeren
1 appel (schillen en klokhuis verwijderen)
3 stengels selderij
1/2 groene paprika (pitten verwijderen)

RASPBERRY RUSH
5 koppen frambozen (gewassen)
1 grote sinaasappel
1 medium limoen
serveren met geraspt ijs

POWER UP
4 stengels selderij
1/2 komkommer
1/2 kop spinaziebladeren
1 medium appel (wassen en klokhuis verwijderen)
1/2 groene paprika (pitten verwijderen)

SUMMER PUNCH
2 1/2 koppen aardbeien (wassen en steel verwijderen)
1/2 ananas (geschild)
tros rode druiven (wassen en steel verwijderen)
optie: rum naar smaak toevoegen
serveren met geraspt ijs

SALAD IN A GLASS
1 tomaat
1/2 krop sla (bladeren)
2 stengels selderij
1 wortel (gewassen)
1/2 rode paprika (pitten verwijderen)

PEACHY KEEN
1 perzik (pit verwijderen)
2 perziken (pitten verwijderen)
1 peer (wassen en steel verwijderen)
1 kleine appel

FRESH CRAN-APPLE
1 kop verse bosbessen (gewassen)
2 grote appels (wassen en steel verwijderen)

RAINBOW SURPRISE
1 stengel selderij
4 wortels (gewassen)
1 komkommer
1 gele pompoen
1 courgette
1 zoete appel
mixen en serveren over ijs

ENERGY BOOST
1 wortel (gewassen, bovenstukje eraf en onderstukje eraf snijden)
1 stengel selderij met blad (gewassen)
1 biet (gewassen, wortel en bovenkant eraan laten)
peterselie (een paar losse blaadjes, gewassen en drooggemaakt)
sla (een paar losse blaadjes, gewassen en drooggemaakt)
waterkers (een paar losse waterkersblaadjes, gewassen en drooggemaakt)
spinazie (een paar losse spinazieblaadjes, gewassen en drooggemaakt)
3 tomaten (gewassen en zonder steel)
zout naar smaak

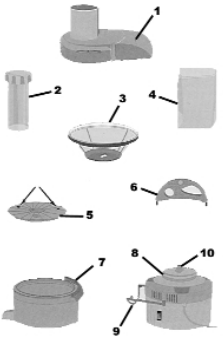
PRINCESS HEALTH JUICER ART. 1955

Please read the instructions carefully and keep them in a safe place for future reference. Improve your health, condition, skin and figure by drinking delicious fresh fruit juice and vegetable juice every day. Full of valuable vitamins. The Princess Health Juicer works with a patented centrifugal technique that extracts 30% more juice from the ingredients than similar machines. Delicious fresh juice in a matter of seconds! The powerful synchronous motor is virtually silent. The filler opening is large enough for a whole apple, so the fruit doesn't need to be chopped first. The juice pours from the juicer straight into the glass, which prevents dripping and splashing. This juicer processes both hard and soft fruit and vegetables. Nothing is lost, as even the pulp can be used in sauces or stews. The Princess Health Juicer comes with a pulp receptacle and stainless steel filter. The parts are dishwasher-safe.

We recommend that you wash the loose components (not the motor base) before using them for the first time.

DESCRIPTION

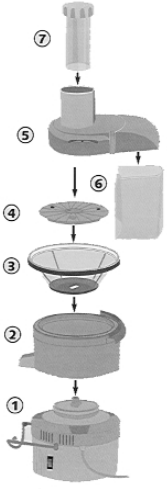
1. Lid with pulp outlet
2. Filling shaft
3. Filter
4. Pulp container
5. Blade unit
6. Accessory for tightening blades
7. Juice container
8. Base unit
9. Locking handle
10. Rotating spindle



TIPS ON USE

Before assembling the machine you should take the following steps:

1) Place the base on a firm, dry surface with the locking handle in the down position (as shown in the photo).
2) Place the juice container on the base so that the juice spout is located on the same side as the locking handle!
3) Ensure that the filter is properly located in the juice container, i.e. the opening on the underside of the filter should be placed on the spindle of the juice container.
4) Fit the blade unit over the pin in the filter. An accessory is provided for tightening the blade unit – NEVER leave this in the appliance! You should tighten the blade unit with a clockwise movement.
5) Place the lid on the juice container with the juice spout. Now lock the appliance by clicking the locking handle over the lid. The appliance will only work when everything is locked in position!
6) Place the juice container under the pulp outlet.
7) Always use the filling shaft to put vegetables and/or fruit into the appliance. Never use force – take it easy and let the blades do the work!



PREPARATION OF FRUIT AND VEGETABLES

Important: Only use fruit that is properly ripened, otherwise the filter will block up quickly. Wash or peel the fruit or vegetables. Fruits with large seeds or stones should always have these removed first. Those with small pips (such as apples and pears) can be processed whole, including the skin and core. Fruits with thick rinds (such as citrus fruits, melons, kiwis and beetroots) should be peeled first before processing. Always remove the thick stalks from grapes. In the case of leaf vegetables (such as spinach), the leaves should be rolled up firmly and then pushed through the filling shaft. Always cut fruit and vegetables into pieces small enough to pass through the filling shaft.

NAME	HOW IT BENEFITS THE BODY	SOURCE
Vitamin A	Protects the immune system, improves vision, protects against cancer of the lungs, throat, intestines and bladder	Carrots, broccoli, red peppers, dandelion leaves, curly kale, parsley, turnip tops, spinach, pumpkin, beetroot, peaches, tomatoes, cantaloupes and water melons.
Soluble fibre	Adheres to metals and toxins in the bowels and removes them from the system	Apples, citrus fruit, strawberries and bananas
Vitamin B1	Helps to improve energy and appetite, ensures proper functioning of heart and liver	Garlic, turnip tops, asparagus and spinach
Vitamin B2	Improves the condition of the eyes, skin, liver, kidneys and heart, increases energy production	Mushrooms, turnip tops, asparagus
Vitamin B5	Supplies energy, contributes to production of hormones	Broccoli, soya beans

Beta carotene	Helps to reduce the carcinogenic properties of harmful chemicals	Spinach, broccoli, orange-coloured fruits, carrots, pumpkin, sweet potatoes, apricots and cantaloupes.
Vitamin C	Maintains the intercellular structure, provides energy	Red peppers, guava, curly kale, parsley, turnip tops, green paprika, broccoli, lemons (with rind), oranges, strawberries, grapefruits, limes, asparagus and green vegetables.
Calcium	Builds bones and teeth, improves muscle fibre, reduces nerve irritation and stabilises the metabolic process	Lemons (with rind), oranges, honey melons, apples, grapes, tomatoes, limes, carrots and green vegetables
Vitamin E and Selenium	Protects cells against Ozone, Nitrogen Dioxide and Nitrate pollution, AIDS, protects the heart and regenerative systems, use of fatty acids	Leafy vegetables
Vitamin K	Contributes to coagulation of blood and creation of bone tissue	Leafy vegetables and brassicas
Phosphorus	Building material for bones, teeth, blood and hair, stimulates nervous system and catabolism of fats and carbohydrates	Leafy vegetables, Brussels sprouts and broccoli
Potassium	Regulates heartbeat, reduces nerve sensitivity	Avocados, carrots, radish, spinach, parsley, curly kale, garlic and broccoli
Insoluble fibre	Promotes bowel movement, increases food bulk, delays absorption of sugars so that one feels 'full' for longer	Asparagus, Brussels sprouts, curly kale, carrots, French beans and broccoli

CLEANING

ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE CLEANING

Clean the juicer after each time you use it to prevent adhesion of food remnants. All components except the motor base can be cleaned in warm washing-up water. Do not use any abrasive or aggressive cleaning materials. The motor base can be wiped clean with a fairly dry cloth.

NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

PRINCESS TIPS

- The juicer is for domestic use only
- Ensure that the cable and any extension lead are positioned so that nobody can trip over them
- If the juicer or its cable are damaged, we advise you to discontinue use and return it to the store for repair. A damaged cable can only be replaced by the servicing department.
- The juicer should not be used outdoors.
- The juicer should always be well supervised when it is within reach of children.
- The juicer should never be used if damaged or if unbalanced (producing strong vibrations)

RECIPES

SUPER JUICE

1/2 pineapple in segments (with rind removed)
1 large orange (peeled)
1 papaya or 1 mango (remove rind and seeds/pips)
2 large carrots (wash, remove top and end)
1/2 lime (peeled)

VITAMIN C BOOST

2 large oranges (peeled)
2 large grapefruits (peeled)

BEAUTY BONANZA

2 cucumbers
1 lemon
1 avocado

TROPICAL SMOOTHIE
1 1/4 cups raspberries (washed)
1 mango (remove rind and pip)
3/4 pineapple (rind removed)
1/2 papaya
1 kiwi (peeled)

POWER PUNCH
2 cups curly kale
2 cups parsley
1 cup spinach leaves
1 apple (peeled and cored)
3 sticks celery
1/2 green paprika (remove seeds)

RASPBERRY RUSH
5 cups raspberries (washed)
1 large orange
1 medium lime
serve with grated ice

POWER UP
4 sticks celery
1/2 cucumber
1/2 cup spinach leaves
1 medium apple (wash and remove core)
1/2 green paprika (remove seeds)

SUMMER PUNCH
2 1/2 cups strawberries (wash and remove stalks)
1/2 pineapple (rind removed)
bunch of red grapes (wash and remove stalks)
optional: add rum to taste
serve with grated ice

SALAD IN A GLASS
1 tomato
1/2 head of lettuce
2 sticks celery
1 carrot (washed)
1/2 red paprika (remove seeds)

PEACHY KEEN
1 peach (remove stone)
2 peaches (remove stones)
1 pear (wash and remove stalk)
1 small apple

FRESH CRAN-APPLE
1 cup fresh blackberries (washed)
2 large apples (washed, stalks removed)

RAINBOW SURPRISE
1 stick of celery
4 carrots (washed)
1 cucumber
1 yellow pumpkin
1 courgette
1 sweet apple
mix and serve over ice

ENERGY BOOST
1 carrot (wash, remove top and end)
1 stick of celery with leaves (washed)
1 beetroot (washed, leave top and root on)
parsley (a few loose leaves, washed and dried)
lettuce (a few loose leaves, washed and dried)
water cress (a few loose leaves, washed and dried)
spinach (a few loose leaves, washed and dried)
3 tomatoes (washed, stalks removed)
salt to taste

U.K. WIRING INSTRUCTIONS
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE = neutral, BROWN = LIVE

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
NEITHER CORE should be connected to the earth terminal of a three pin plug marked with the letter E or ⏚ or coloured green and yellow.
With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

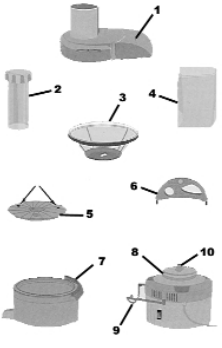
PRINCESS HEALTH JUICER ART. 1955

Lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Presse-fruits Health juicer: le champion sante, des performances et une puissance exceptionelles ! Prendre chaque matin un délicieux jus de légumes et de fruits frais hyper vitaminé est excellent pour la santé, pour être en forme, pour avoir une belle peau et une silhouette élancée. La Princess Health Juicer utilise la technologie centrifuge brevetée qui permet d'obtenir 30% de jus en plus comparé aux appareils similaires du commerce et ceci, en quelques secondes ! En outre, le puissant moteur synchronisé est très silencieux. L'ouverture de remplissage extra large permet d'insérer des pommes entières rendant inutile de couper le fruit en quartiers auparavant. Le jus est versé directement de l'appareil au verre : fini les saletés en le transvasant. Cet appareil permet de presser toutes sortes de fruits et légumes, qu'ils soient à chair dure ou tendre. Rien ne se perd, même la pulpe peut être réutilisée dans la préparation de sauces ou de plats. Le Princess Health Juicer est fourni complet avec bac collecteur de pulpe et tamis en inox lavables au lave-vaisselle.

Avant le premier emploi, nous vous conseillons de laver les pièces mobiles (donc pas le bloc-moteur).

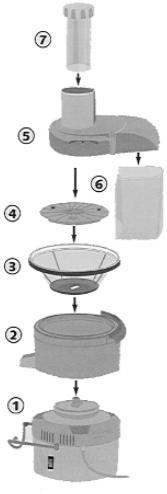
DESCRIPTION
1. couvercle avec sortie de pulpe
2. cheminée de remplissage
3. filtre
4. récipient à pulpe
5. couteau
6. accessoire pour visser le couteau
7. entonnoir à jus
8. boîtier de la base
9. poignée de verrouillage
10. axe de rotation



CONSEILS D'UTILISATION

Pour l'assemblage de l'appareil vous devez suivre les étapes suivantes :

1) Placez la base sur une surface sèche et stable avec la poignée de verrouillage tournée vers le bas (comme sur l'illustration).
2) Placez l'entonnoir à jus sur la base, de manière à ce que le bec verseur soit du côté de la poignée de verrouillage !
3) Placez le filtre correctement sur l'entonnoir à jus ; c'est-à-dire en mettant l'ouverture sous le filtre sur l'axe de l'entonnoir à jus.
4) Mettez le couteau en place dans le filtre par-dessus l'ergot. Il est fourni un accessoire pour visser le couteau ; ne le laissez JAMAIS dans l'appareil ! Le couteau se visse dans le sens des aiguilles d'une montre.
5) Placez le couvercle sur l'entonnoir à jus. Verrouillez maintenant l'appareil en fixant la poignée de verrouillage sur le couvercle jusqu'au clic. L'appareil ne fonctionnera que lorsque tout sera bloqué correctement !
6) Placez le récipient à jus sous la sortie de pulpe.
7) Utilisez toujours la cheminée de remplissage pour mettre les légumes et/ou fruits dans l'appareil. Ne forcez pas, prenez votre temps, le couteau fait tout le travail !



LA PREPARATION DES FRUITS ET DES LEGUMES

Important : Utilisez seulement des fruits bien mûrs, sinon le filtre risque de se boucher. Lavez ou épluchez les fruits ou légumes. Lorsque les fruits contiennent des noyaux ou des gros pépins, il faut toujours les ôter. Les fruits à graines (comme les pommes et les poires) peuvent être employés avec la pelure et le cœur. Les fruits à peau épaisse (comme les agrumes, melons, kiwis, betteraves) doivent être épluchés. Pour le raisin, ôtez seulement les grosses tiges. Pour les légumes verts (comme les épinards), enroulez-les en les serrant avant de les pousser dans la cheminée de remplissage. Coupez toujours les fruits et légumes en morceaux pour les faire passer dans la cheminée.

NOM	POURQUOI C'EST BON POUR L'ORGANISME	SOURCE
Vitamine A	Protège le système immunitaire, améliore la vue, protège contre le cancer du poumon, de la gorge, de l'œsophage et de la vessie.	Carottes, brocolis, piments rouges, feuilles de pissenlit, chou frisé, persil, pousses de navets, épinards, potiron, betteraves, pêches, tomates, melon et pastèques
Fibres solubles dans l'eau	Adhère aux substances métalliques et toxiques dans les intestins et les élimine du système.	Pommes, agrumes, fraises et bananes
Vitamine B1	Stimule l'énergie et l'appétit, assure une bonne fonction cardiaque et hépatique	Ail, pousses de navets, asperges, épinards
Vitamine B2	Stimule l'état des yeux, de la peau, du foie, des reins et du cœur, augmente la production d'énergie	Champignons, pousses de navets, asperges
Vitamine B5	Donne de l'énergie, contribue à la production hormonale	Brocolis, fèves de soja
Vitamine B6	Régule le système nerveux, donne de l'énergie, stimule la fabrication de nouveaux globules rouges, améliore le système immunitaire	Légumes verts (à feuilles)
Carotène bêta	Contribue à réduire les propriétés cancérigènes des produits chimiques toxiques	Epinards, brocolis, fruits de couleur orange, carottes, potiron, pommes de terre douces, abricots, melon
Vitamine C	Maintient la structure intercellulaire, donne de l'énergie	Piment rouge, goyave, chou frisé, persil, pousses de navets, poivron vert, brocolis, citron avec zeste, orange, fraise, pamplemousse, limon, asperges, légumes verts

Calcium	Constituant des os et des dents, améliore le tissu musculaire, diminue l'irritation des nerfs et stabilise le métabolisme	Citron avec zeste, oranges, melon sucré, pommes, raisin, tomates, pamplemousse, carottes, légumes verts
Vitamine E et Sélénium	Protège les cellules contre la pollution due à l'ozone, l'azote, aux dioxydes et nitrates, le sida, protège les systèmes de régénération cardiaque, contre la consommation d'acides gras	Légumes verts
Vitamine K	Coagulation sanguine et fabrication de tissu osseux	Légumes verts, choux
Phosphore	Constituant des os, des dents, du sang, des cheveux, stimule le système nerveux, la combustion des graisses et des hydrates de carbone	Légumes verts, choux de Bruxelles, brocolis
Potassium	Régule le rythme cardiaque, diminue la sensibilité des nerfs	Avocat, carottes, radis, épinards, persil, chou frisé, ail et brocolis
Fibres non solubles	Favorise la digestion, augmente le volume des aliments, ralentit la consommation des sucres et prolonge la sensation de satiété	Asperges, choux de Bruxelles, chou frisé, carottes, haricots verts, brocolis

ENTRETIEN

DEBRANCHER D'ABORD L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT.
Nettoyez la centrifugeuse après chaque emploi pour éviter que des restes d'aliments n'attachent. Lavez toutes les pièces, sauf le bloc-moteur, dans de l'eau chaude additionnée d'un détergent pour la vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou agressifs. Nettoyer le bloc-moteur avec un chiffon sec.
NE PLONGEZ JAMAIS LE BLOC-MOTEUR DANS L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

CONSEILS DE PRINCESS

- Utiliser cet appareil uniquement pour un usage domestique.
- S'assurer que le cordon ou une rallonge éventuelle sont placés de sorte à ne pas pouvoir se prendre les pieds dedans.
- Si l'appareil ou le cordon sont endommagés, ne plus utiliser la centrifugeuse, mais la rapporter au magasin pour la faire réparer. Le remplacement du cordon ne peut être effectué que par le service après-vente.
- N'utilisez pas cet appareil en plein air.
- Ne jamais laisser la centrifugeuse sans surveillance à la portée des enfants.
- N'utiliser en aucun cas la centrifugeuse si elle est endommagée ou déséquilibrée (fortes vibrations).

RECETTES

SUPER JUICE

1/2 ananas en quartiers (épluché)
1 grosse orange (épluchée)
1 papaye ou 1 mangue (éplucher et ôter les graines/pépins)
2 grosses carottes (laver et ôter les deux extrémités)
1/2 limon (épluché)

VITAMINE C-BOOST

2 grosses oranges (épluchées)
2 gros pamplemousses (épluchés)

BEAUTY BONANZA

2 concombres
1 citron
1 avocat

TROPICAL SMOOTHIE
1 1/4 tasse de framboises (lavées)
1 mangue (éplucher et ôter le noyau)
3/4 ananas (épluché)
1/2 papaye
1 kiwi (épluché)

POWER PUNCH
2 tasses de chou frisé
2 tasses de persil
1 tasse de feuilles d'épinards
1 pomme (peler et ôter le cœur)
3 branches de céleri
1/2 poivron vert (ôter les graines)

RASPBERRY RUSH
5 tasses de framboises (lavées)
1 grosse orange
1 limon moyen
servir avec de la glace pilée

POWER UP
4 branches de céleri
1/2 concombre
1/2 tasse de feuilles d'épinards
1 pomme moyenne (laver et ôter le cœur)
1/2 poivron vert (ôter les graines)

SUMMER PUNCH
2 1/2 tasses de fraises (laver et ôter la queue)
1/2 ananas (épluché)
1 grappe de raisin rouge (laver et ôter la tige)
option : ajouter du rhum à volonté
servir avec de la glace pilée

SALAD IN A GLASS
1 tomate
1/2 salade (feuilles)
2 branches de céleri
1 carotte (lavée)
1/2 poivron rouge (ôter les graines)

PEACHY KEEN
1 pêche (ôter le noyau)
2 pêches (ôter les noyaux)
1 poire (laver et ôter la queue)
1 petite pomme

FRESH CRAN-APPLE
1 tasse de myrtilles (lavées)
2 grosses pommes (laver et ôter la queue)

RAINBOW SURPRISE
1 branche de céleri
4 carottes (lavées)
1 concombre
1 potiron jaune
1 courgette
1 pomme sucrée
mixer et servir sur de la glace

ENERGY BOOST
1 carotte (lavée, ôter les deux extrémités)
1 branche de céleri avec feuilles (lavée)
1 betterave (lavée, laisser la racine et le dessus)
persil (quelques feuilles lavées et séchées)
salade (quelques feuilles, lavées et séchées)
cresson (quelques feuilles, lavées et séchées)
épinards (quelques feuilles, lavées et séchées)
3 tomates (lavées et sans la queue)
sel à volonté

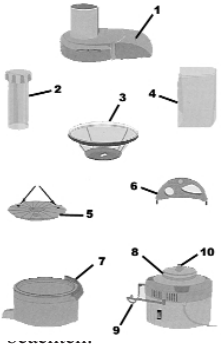
PRINCESS HEALTH JUICER ART. 1955

Die Gebrauchsanweisung in Ruhe durchlesen und aufheben, um später noch einmal nachlesen zu können.

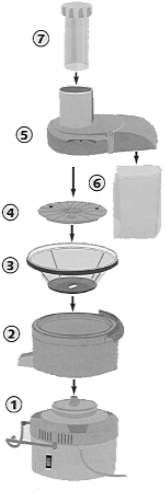
Verbessert Ihre Gesundheit, Kondition, Haut und Figur mit täglich frischen und schmackhaften Gemüse- und Obstsäften voller wertvoller Vitamine. Der Princess Healt Juicer verfügt über die patentierte „Zentrifugentechnik“ und gewinnt dadurch 30 % mehr Saft aus den Zutaten als vergleichbare Geräte. Und das in Sekundenschnelle! Außerdem erzeugt der kräftige Synchronmotor beinahe keine Geräusche. In die große Füllöffnung passen ganze Äpfel, ein vorheriges Zerkleinern ist deshalb überflüssig. Der Saft läuft aus der Presse direkt in das Glas, also kein Geklecker beim Ausschenken. Das Gerät verarbeitet sowohl hartes als auch weiches Obst und Gemüse. Nichts geht verloren, die Obst- und Gemüsereste können für Soßen oder andere Gerichte verwendet werden. Der Princess Health Juicer ist mit einer Auffangschale für Obst- und Gemüsereste und mit einem Filterkörbchen aus Edelstahl ausgestattet. Alle Teile sind spülmaschinenbeständig.

Wir empfehlen, die losen Teile vor dem ersten Gebrauch abzuwaschen (also nicht den Motorblock).

BESCHREIBUNG
1. Deckel mit Restobstöffnung
2. Füllrohr
3. Filter
4. Obstrestbehälter
5. Messer
6. Zubehörteil zum Festdrehen des Messers
7. Safttrichter
8. Basisgehäuse
9. Verriegelgriff
10. Drehachse



BENUTZERHINWEISE
Bei der Montage des Gerätes bitte folgende Schritte beachten:
1) Das Gehäuse mit dem Verriegelgriff nach unten auf eine stabile und trockene Unterlage stellen (siehe Abbildung).
2) Den Safttrichter so auf das Gehäuse legen, dass sich die Saftöffnung an der Seite des Verriegelgriffs befindet.
3) Den Filter wie angegeben in den Safttrichter geben, die Öffnung an der Unterseite des Filters muss auf die Achse des Safttrichters gelegt werden.
4) Das Messer im Filter über den Stift hin legen. Zum Festdrehen des Messer wird ein Zubehörteil mitgeliefert. Dieses NIE im Gerät liegen lassen. Das Messer muss im Uhrzeigersinn festgedreht werden.
5) Den Deckel auf den Safttrichter mit der Saftöffnung legen. Das Gerät verriegeln, indem der Verriegelgriff am Deckel festgeklickt wird. Das Gerät funktioniert nur, wenn alles festgesetzt wurde.
6) Den Saftbehälter unter die Restobstöffnung stellen.
7) Immer das Füllrohr benutzen, um Gemüse und/oder Obst in das Gerät zu füllen. Niemals Gewalt anwenden und ohne Gegendruck arbeiten, das Messer erledigt seine Arbeit alleine!



DAS VORBEREITEN VON OBST UND GEMÜSE

Wichtig: Immer reifes Obst verwenden, da sonst der Filter schnell verstopft. Das Obst oder Gemüse waschen oder schälen. Von Früchten mit großen Kernen müssen die Kerne entfernt werden. Früchte mit Saat (wie Äpfel und Birnen) können mit Schale und Kerngehäuse verarbeitet werden. Von Früchten mit einer dicken Schale (wie Zitrusfrüchte, Melonen, Kiwis, Rüben) muss vor Verarbeitung die Schale entfernt werden. Bei Trauben nur die dicken Stiele entfernen. Blattgemüse (wie Spinat) muss ineinander gerollt und durch das Füllrohr gedrückt werden. Obst und Gemüse immer in Stücke schneiden, so dass sie durch das Füllrohr passen.

NAME	WARUM IST ES GUT FÜR DEN KÖRPER	QUELLE
Vitamin A	Schütz das Immunsystem, verbessert die Sehkraft, schützt gegen Lungen-, Kehl-, Speiseröhren- und Blasenkrebs.	Möhren, Brokkoli, Roter Pfeffer, Pferdenblumenblätter, Grünkohl, Petersilie, Stielmus, Spinat, Kürbis, Rüben, Pfirsich, Tomaten, Cataloupe, Wassermelonen
wasserlösliche Ballaststoffe	Binden sich an Metalle und toxische Stoffe in den Därmen und entfernen diese aus dem System.	Äpfel, Zitrusfrüchte, Erdbeeren, Bananen
Vitamin B1	Erhöht die Energieproduktion und regt den Appetit an, sorgt für eine gute Herz- und Leberfunktion.	Knoblauch, Stielmus, Spargel, Spinat
Vitamin B2	Stimuliert Augen-, Haut-, Leber-, Nieren- und Herzfunktion, erhöht die Energieproduktion.	Champignons, Stielmus, Spargel
Vitamin B5	Liefert Energie, ist an der Hormonproduktion beteiligt.	Brokkoli, Sojabohnen
Vitamin B6	Reguliert das Nervensystem, liefert Energie, stimuliert die Bildung neuer roter Blutzellen, verbessert das Immunsystem.	Grünes (Blatt)Gemüse
Betakarotin	Hilft krebserregende Eigenschaften von schädlichen Chemikalien zu verringern.	Spinat, Brokkoli, orangfarbige Früchte, Möhren, Kürbis, süße Kartoffeln, Aprikosen, Cantaloupe
Vitamin C	Unterstützt die interzelluläre Struktur, liefert Energie.	Roter Pfeffer, Guave, Grünkohl, Petersilie, Stielmus, grüne Paprika, Brokkoli, Zitrone mit Schale, Apfelsine, Erdbeere, Pampelmuse, Limone, Spargel, grünes Gemüse
Kalzium	Baustoff für Knochen und Zähne, verbessert das Muskelgewebe, verringert irritierte Nerven und stabilisiert den Stoffwechsel.	Zitronen mit Schale, Apfelsine, Honigmelone, Äpfel, Trauben, Tomaten, Limone, Möhren, grünes Gemüse
Vitamin E und Selen	Schützt Zellen gegen Ozon-, Stickstoff-, Dioxyd- und Nitratvergiftung, schützt bei Aids, schützt das Herz, regenerierende Systeme und Fettsäuren.	Blattgemüse
Vitamin K	Stimuliert Blutgerinnung und Knochenbildung.	Blattgemüse, Kohlsorten
Phosphor	Baustoff für Knochen, Zähne, Blut und Haare, stimuliert das Nervensystem sowie die Fett- und Kohlenhydratverbrennung.	Blattgemüse, Rosenkohl, Brokkoli
Kalium	Reguliert den Herzschlag, verringert empfindliche Nerven.	Avocado, Möhren, Radieschen, Spinat, Petersilie, Grünkohl, Knoblauch, Brokkoli
nichtlösliche Ballaststoffe	Fördern den Stuhlgang, vergrößern das Nahrungsvolumen, verlangsamen die Glucoseaufnahme, so dass ein längeres Sättigungsgefühl entsteht.	Spargel, Rosenkohl, Grünkohl, Möhren, Brechbohnen, Brokkoli

REINIGUNG
ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.
Die Saftpresse nach jedem Gebrauch reinigen, um das Festbacken von Obst- und Gemüseresten zu vermeiden. Alle Teile außer dem Motorblock können in heißem Seifenwasser gereinigt werden. Keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel benutzen. Der Motorblock kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
DEN MOTORBLOCK NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.

PRINCESS-TIPPS
- Die Saftpresse ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Darauf achten, dass das Anschluss- oder Verlängerungskabel so liegt, dass niemand darüber stolpern kann.
- Bei Beschädigung der Saftpresse oder des Kabels empfehlen wir, das Gerät nicht mehr zu benutzen, sondern zur Reparatur ins Fachgeschäft zu bringen. Ein beschädigtes Kabel kann nur von einem Servicedienst ausgewechselt werden.
- Die Saftpresse nicht im Freien verwenden.
- Im Beisein von Kindern besonders gut auf die Saftpresse achten.
- Bei Beschädigungen und/oder heftigem Vibrieren die Saftpresse auf keinen Fall weiter benutzen.

REZEPTE

SUPER JUICE
1/2 Ananas in Stücken (geschält)
1 große Apfelsine (geschält)
1 Papaja oder 1 Mango (Schale und Kern entfernen)
2 große Möhren (waschen und beide Enden entfernen)
1/2 Limone (geschält)

VITAMINE C-BOOST
2 große Apfelsine (geschält)
2 große Pampelmusen (geschält)

BEAUTY BONANZA
2 Gurken
1 Zitrone
1 Avocado

TROPICAL SMOOTHIE
1 1/4 Tasse Himbeere (gewaschen)
1 Mango (Schale und Kern entfernen)
3/4 Ananas (geschält)
1/2 Papaja
1 Kiwi (geschält)

POWER PUNCH
2 Tassen Grünkohl
2 Tassen Petersilie
1 Tasse Spinatblätter
1 Apfel (Schale und Kerne entfernen)
3 Stengel Sellerie
1/2 grüne Paprika (Kerne entfernen)

RASPBERRY RUSH
5 Tassen Himbeere (gewaschen)
1 große Apfelsine
1 medium Limone
Mit geraspeltem Eis servieren!

POWER UP
4 Stengel Sellerie
1/2 Gurke
1/2 Tasse Spinatblätter
1 medium Apfel (waschen und Kerngehäuse entfernen)
1/2 grüne Paprika (Kerne entfernen)

SUMMER PUNCH
2 1/2 Tassen Erdbeeren (waschen und Stiele entfernen)
1/2 Ananas (geschält)
Rote Weintrauben (waschen und Stiele entfernen)
Option: Rum nach Geschmack zufügen
Mit geraspeltem Eis servieren!

SALAD IN A GLASS
1 Tomate
1/2 Salatkopf (Blätter)
2 Stengel Sellerie
1 Möhre (gewaschen)
1/2 rote Paprika (Kerne entfernen)

PEACHY KEEN
1 Pfirsich (Kern entfernen)
2 Pfirsiche (Kerne entfernen)
1 Birne (waschen und Stiel entfernen)
1 kleiner Apfel

FRESH CRAN-APPLE
1 Tasse frische Heidelbeeren (gewaschen)
2 große Äpfel (waschen und Stiele entfernen)

RAINBOW SURPRISE
1 Stengel Sellerie
4 Möhren (gewaschen)
1 Gurke
1 gelber Kürbis
1 Zucchini
1 süßer Apfel
Mixen und auf Eis servieren!

ENERGY BOOST
1 Möhre (gewaschen, beide Enden entfernen)
1 Stengel Sellerie mit Blatt (gewaschen)
1 Rübe (gewaschen, Wurzel und oberes Enden nicht entfernen)
Petersilie (ein paar Stengel, gewaschen und getrocknet)
Salat (ein paar Blätter, gewaschen und getrocknet)
Wasserkresse (ein paar Blätter, gewaschen und getrocknet)
Spinat (ein paar Blätter, gewaschen und getrocknet)
3 Tomaten (gewaschen und ohne Stiel)
Salz nach Geschmack zufügen

PRINCESS HEALTH JUICER **ART. 1955**

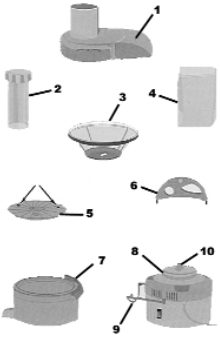
Léanse detenidamente las instrucciones de uso y guárdense para una posible consulta posterior.

La mejor licuadora "health juicer" potente posible, una auténtica potencia en prestaciones y resultados! Mejore su salud, condición física, piel y figura con sabrosos zumos diarios de frutas y hortalizas, llenos de valiosas vitaminas. La Princess Health Juicer funciona con una técnica patentada "centrifugadora" que permite extraer un 30% más de zumo de los ingredientes que aparatos similares, ¡y todo ello en cuestión de segundos! Además, el potente motor sincrónico apenas se oye. Por el gran tubo de entrada pasan manzanas enteras: ya no es necesario cortar la fruta en trozos pequeños. El zumo pasa directamente de la licuadora al vaso, ya no se mancha nada por trasvases. Esta licuadora elabora tanto hortalizas y frutas duras como blandas. No se desperdicia nada, incluso la pulpa se puede utilizar en, por ejemplo, salsas o platos. La licuadora Princess Health Juicer se presenta completa con recipiente recogepulpa, cesta de filtrado en acero inoxidable y sus componentes se pueden lavar en el lavavajillas

Antes del primer uso le aconsejamos lavar los componentes sueltos (no la base motor).

DESCRIPCIÓN

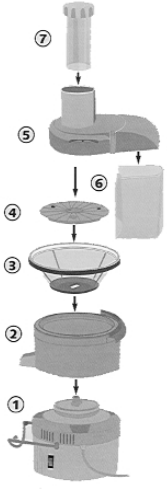
1. tapa con salida de pulpa
2. tubo de entrada
3. filtro
4. contenedor de pulpa
5. cuchilla
6. accesorio para apretar la cuchilla
7. embudo de zumo
8. cuerpo básico
9. asa de bloqueo
10. eje de rotación



CONSEJOS DE USO

Para armar el aparato, siga los pasos siguientes:

1) Coloque la base sobre una superficie seca y estable con el asa de bloqueo hacia abajo (como se observa en la figura).
2) Coloque el embudo de zumo sobre la base, ¡asegurando de dejar el pico de zumo en el lado del asa de bloqueo!
3) Coloque el filtro correctamente en el embudo de zumo, es decir, coloque la apertura en el lado inferior del filtro sobre el eje del embudo de zumo.
4) Coloque la cuchilla en el filtro sobre la clavija. Para apretar la cuchilla se suministra un accesorio, ¡NO lo deje NUNCA dentro del aparato! La cuchilla se ha de apretar girando en el sentido de las manillas del reloj.
5) Coloque la tapa sobre el pico del embudo de zumo. Ahora bloquee el aparato apretando con un clic el asa de bloqueo en la tapa. ¡El aparato sólo funcionará cuando todos los componentes estén correctamente fijados!
6) Coloque el contenedor de zumo debajo de la salida de pulpa.
7) Utilice siempre el tubo de entrada para introducir hortalizas y/o frutas en el aparato. Atención: no aplique ninguna fuerza, sino proceda con tranquilidad, ¡la cuchilla se encarga de hacerle el trabajo!



LA PREPARACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Importante: Utilice únicamente fruta ya madura, para no obturar el filtro. Lave o pele la fruta o las hortalizas. En caso de fruta con huesos grandes, es preciso retirar los huesos antes. Las frutas con semillas (como manzanas, peras) se pueden elaborar con la piel y el corazón. En caso de frutas de piel gruesa (como cítricos, melones, kiwis, remolachas), es preciso retirar primero la piel antes de poder elaborarlas. En caso de uvas, retire sólo los rabillos gruesos. Las verduras (como las espinacas) se han de enrollar firmemente antes de

empujarlas por el tubo de entrada. Siempre corte en pedazos las frutas y hortalizas para que puedan pasar por el tubo de entrada.

NOMBRE	BENEFICIO QUE APORTA AL CUERPO	FUENTE
Vitamina A	Protege el sistema inmunológico, mejora la vista, protege contra el cáncer de pulmón, garganta, esófago y vejiga.	Zanahorias, brécol, pimientos rojos, hoja del diente de león, col rizada, perejil, nabizas, espinacas, calabaza, remolacha, melocotón, tomates, melón cantaloupe y sandía.
Fibras solubles en agua	Se adhieren a metales y sustancias tóxicas en el intestino y los eliminan del sistema.	Manzanas, cítricos, fresas y plátanos.
Vitamina B1	Ayudan a proporcionar energía y apetito, benefician la función cardíaca y la del hígado.	Ajo, nabizas, espárragos, espinacas.
Vitamina B2	Estimula la buena condición de los ojos, la piel, el hígado, los riñones y el corazón, aumenta la producción de energía.	Champiñones, nabizas, espárragos
Vitamina B5	Proporciona energía, ayuda a la producción de hormonas.	Brécol, habas de soja
Vitamina B6	Regula el sistema nervioso, proporciona energía, estimula la producción de células rojas de la sangre, mejora el sistema inmunológico.	Verduras (de hoja).
Betacaroteno	Ayuda a reducir las propiedades cancerígenas de sustancias químicas nocivas.	Espinacas, brécol, frutas de color naranja, zanahorias, calabaza, patata dulce, albaricoques, melón cantaloupe
Vitamina C	Conserva la estructura intercelular, proporciona energía.	Pimiento rojo, guayabo, col rizada, perejil, nabizas, pimiento verde, brécol, limón con la piel, naranja, fresa, pomelo, lima, espárragos, verduras (verdes).
Calcio	Para la formación de los huesos y dientes, mejora los tejidos musculares, reduce los nervios irritados y estabiliza el metabolismo.	Limón con la piel, naranjas, melón dulce, manzanas, uvas, tomate, lima, zanahorias, verduras (verdes).
Vitamina E y selenio	Protegen las células contra la contaminación de ozono, dióxido de nitrógeno y de nitratos, el SIDA, protege el corazón, los sistemas regeneradores, uso de ácidos grasos.	Verduras de hoja
Vitamina K	Sustancia coagulante de la sangre y para la producción de hueso	Verduras de hoja, variedades de col
Fósforo	Para la formación de los huesos, dientes, la sangre y el pelo, estimula el sistema nervioso, para la combustión de grasas e hidratos de carbono.	Verduras de hoja, coles de Bruselas, brécol
Potasio	Regula el pulso cardíaco, reduce los nervios irritados.	Aguacate, zanahorias, rábanos, espinacas, perejil, col rizada, ajo y brécol.
Fibras no solubles.	Fomentan la defecación, aumentan el volumen de los alimentos, reducen la absorción de azúcar, saciando durante más tiempo el apetito.	Espárragos, coles de Bruselas, col rizada, zanahorias, judías verdes, brécol.

LIMPIEZA

PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE

Limpie la licuadora después de cada uso, evitando que se peguen los restos alimenticios. Todas las piezas se pueden lavar en agua jabonosa caliente, salvo la base motor. No utilice productos abrasivos ni agresivos. La base motor se puede limpiar pasándole un paño seco. NO SUMERJA JAMÁS LA BASE MOTOR EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

CONSEJOS DE PRINCESS

- Aplique esta licuadora exclusivamente para fines domésticos.
- Asegure de guardar el cable o eventual alargador de forma que nadie pueda tropezar con ellos.
- En caso de daños en la licuadora o el cable le aconsejamos deje de usar el aparato y llevarlo al establecimiento para su reparación. Un cable averiado únicamente puede ser reemplazado por el servicio técnico.
- No utilice esta licuadora en el exterior.
- Vigile adecuadamente la licuadora cuando ésta está al alcance de los niños.
- En caso de daños y/o desequilibrio (vibraciones fuertes), deje de usar la licuadora sin falta.

RECETAS

SUPER JUICE
1/2 piña en rodajas (pelada)
1 naranja grande (pelada)
1 papaya ó1 mango (pelar y eliminar las semillas)
2 zanahorias grandes (lavar y eliminar los extremos)
1/2 lima (pelada)

VITAMINA C-BOOST
2 naranjas grandes (peladas)
2 pomelos grandes (pelados)

BEAUTY BONANZA
2 pepinos
1 limón
1 aguacate

TROPICAL SMOOTHIE
1 1/4 taza de frambuesas (lavadas)
1 mango (pelar y sacar el hueso)
3/4 piña (pelada)
1/2 papaya
1 kiwi (pelado)

POWER PUNCH
2 tazas de col rizada
2 tazas de perejil
1 taza de hojas de espinaca
1 manzana (pelar y sacar el corazón)
3 tallos de apio
1/2 pimiento verde (eliminar las semillas)

RASPBERRY RUSH
5 tazas de frambuesas (lavadas)
1 naranja grande
1 lima mediana
servir con hielo raspado

POWER UP
4 tallos de apio
1/2 pepino
1/2 taza de hojas de espinaca
1 manzana mediana (lavar y sacar el corazón)
1/2 pimiento verde (sacar las semillas)

SUMMER PUNCH
2 1/2 tazas de fresas (lavar y sacar los rabitos)
1/2 piña (pelada)
racimo de uvas rojas (lavar y sacar los rabitos)
opcional: añadir ron a gusto
servir con hielo raspado

SALAD IN A GLASS
1 tomate
1/2 lechuga (las hojas)
2 tallos de apio
1 zanahoria (lavada)
1/2 pimiento rojo (sacar las semillas)

PEACHY KEEN
3 melocotones (sacar los huesos)
1 pera (lavar y quitar el rabillo)
1 manzana pequeña

FRESH CRAN-APPLE
1 taza de arándanos frescos (lavados)
2 manzanas grandes (lavar y quitar el rabillo)

RAINBOW SURPRISE
1 tallo de apio
4 zanahorias (lavadas)
1 pepino
1 calabaza amarilla
1 calabacín
1 manzana dulce
mezclar y servir sobre hielo

ENERGY BOOST
1 zanahoria (lavada, cortar los dos extremos)
1 tallo de apio con las hojitas (lavado)
1 remolacha (lavada, dejar la raíz y parte superior)
perejil (algunas hojitas sueltas, lavadas y secadas)
lechuga (algunas hojas sueltas, lavadas y secadas)
berro (algunas hojitas sueltas de berro, lavadas y secadas)
espinacas (algunas hojitas sueltas de espinaca, lavadas y secadas)
3 tomates (lavados y sin rabillo)
sal a gusto

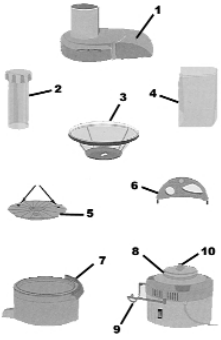
PRINCESS HEALTH JUICER — ART. 1955

Leggete attentamente le istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future.

Il nuovo health-juicer, vero uomo superpotente quanto a prestazione e risultati! Migliorate la vostra salute, la pelle, il fisico e mantenetevi in forma con succhi di frutta e verdura ricchi di preziose vitamine, freschi ogni giorno. Grazie alla sua tecnica "centrifuga" brevettata, il Princess Health Juicer è in grado di estrarre dagli ingredienti il 30% di succo in più rispetto alle centrifughe tradizionali, il tutto in pochi secondi! Inoltre, il potente motore sincronizzato è particolarmente silenzioso. Nella grande bocca di alimentazione possono essere inserite mele intere, senza più bisogno di tagliarle prima. Dalla centrifuga il succo scorre direttamente nel bicchiere, senza più andare sprecato nel versarlo da un recipiente all'altro. La centrifuga è in grado di lavorare tipi di verdura e frutta sia dura, sia morbida. Non si spreca nulla, persino la polpa può essere usata in salse e alcuni piatti. Il Princess Health Juicer è dotato di vaschetta per la raccolta della polpa e filtro in acciaio inossidabile, e le sue parti possono essere lavate in lavastoviglie.

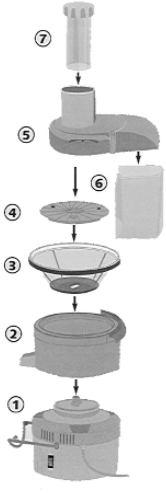
Vi consigliamo di lavare tutte le parti amovibili (non la base motore) prima di usare l'apparecchio per la prima volta.

DESCRIZIONE



1. Coperchio con uscita per la polpa
2. pestello
3. filtro
4. recipiente per la polpa
5. coltello
6. accessorio per avvitare il coltello
7. imbuto per il succo
8. base
9. fermo di chiusura
10. asse di rotazione

ISTRUZIONI PER L'USO



Per il montaggio dell'apparecchio, procedete come segue:

1) Sistemate la base su una superficie asciutta e stabile con il fermo di chiusura rivolto verso il basso (come indicato nella figura).
2) Mettete l'imbuto per il succo sulla base, con il beccuccio rivolto verso il fermo di chiusura!
3) Applicate il filtro sull'imbuto per il succo in modo corretto, ovvero inserendo l'apertura sul fondo del filtro sopra all'asse dell'imbuto.
4) Inserite il coltello sul perno all'interno del filtro. Insieme all'apparecchio viene fornito un apposito accessorio per avvitare il coltello; non lasciate MAI il coltello inserito sull'apparecchio! Il coltello deve essere avvitato in senso orario.
5) Mettete il coperchio sull'imbuto con il beccuccio. Chiudete l'apparecchio bloccando il coperchio con il fermo di chiusura, in modo da udire uno scatto. L'apparecchio funziona solo se chiuso correttamente!
6) Posizionate il contenitore sotto l'apertura per l'uscita della polpa.
7) Inserire la verdura e/o la frutta sempre mediante il pestello. Non usate mai la forza, ma lasciate che il coltello faccia il suo lavoro!

PREPARAZIONE DELLA FRUTTA E VERDURA

Importante: Usate solo frutta ben matura, altrimenti il filtro si ostruirà rapidamente. Lavate o sbucciate la frutta e la verdura. Nel caso di frutta che contenga noccioli, questi devono sempre essere rimossi. La frutta contenente semi (come mele, pere) può essere inserita intera con buccia e semi. La frutta e verdura con buccia spessa (come agrumi, melone, kiwi, bietole) deve essere sbucciata prima di essere centrifugata. In caso di uva, togliete solo i raspi più grossi. In caso di verdure a foglia (come spinaci), arrotolare bene le foglie, una nell'altra, prima di inserirle nella centrifuga. Tagliate sempre la frutta e la verdura a pezzi di dimensione giusta per poter passare attraverso il tubo di alimentazione.

NOME	PERCHÉ FA BENE ALL'ORGANISMO	FONTE
Vitamina A	Protegge il sistema immunitario, migliora la vista, protegge contro il tumore ai polmoni, alla gola, all'esofago ed alla vescica.	Carote, broccoli, peperoncino rosso, foglie di tarassaco, cavolo riccio, prezzemolo, bietole, pesche, pomodori, cantaloupe ed angurie
Fibre idrosolubili	Si legano ai metalli ed alle sostanze tossiche all'interno dell'intestino, permettendone l'escrezione	Mele, agrumi, fragole e banane
Vitamina B1	Stimola le energie e l'appetito, assicura un buon funzionamento del cuore e del fegato	aglio, cime di rapa, asparagi, spinaci
Vitamina B2	Migliora il funzionamento degli occhi, della pelle, del fegato, dei reni e del cuore ed aumenta la produzione energetica	Champignon, cime di rapa, asparagi

Vitamina B5	Fornisce energia, contribuisce alla produzione ormonale	Broccoli, semi di soia
Vitamina B6	Regola il sistema nervoso, fornisce energia, stimola la produzione di globuli rossi, migliora il sistema immunitario	Verdure (a foglie) verdi
Betacarotene	Aiuta a ridurre le proprietà cancerogene delle sostanze chimiche	Spinaci, broccoli, frutti di colore arancione, carote, zucca, patate dolci, albicocche, cantaloupe
Vitamina C	Preserva la struttura intracellulare, fornisce energia	Peperoncino rosso, guave, cavolo riccio, prezzemolo, cime di rapa, peperone verde, broccoli, limone con buccia, arancio, fragole, pompelmo, lime, asparagi, verdure verdi
Calcio	La materia prima per le ossa ed i denti, migliora le fibre muscolari, riduce le irritazioni ai nervi e stabilizza gli scambi osmotici	Limone con buccia, arancio, melone Limone con buccia, arancio, melone dolce, mele, uva, pomodori, lime, carote, verdure verdi
Vitamina E e Selenio	Protegge le cellule contro l'ozono ed agenti inquinanti come azoto, anidride carbonica e nitrati, protegge contro l'aids, protegge il cuore ed i sistemi rigenerativi, aiuta a bruciare gli acidi grassi	Verdure a foglia
Vitamina k	Sostanza coagulante, aiuta l'ossificazione	Verdure a foglia, vari tipi di cavolo
Fosforo	Materia prima per ossa, denti, sangue, stimola il sistema nervoso, aiuta a bruciare i grassi ed i carboidrati	Verdure a foglia, cavolini di Bruxelles, broccoli
Potassio	Regola il battito cardiaco, riduce l'irritazione dei nervi	Avocado, carote, radicchio, spinasi, prezzemolo, cavolo riccio, aglio e broccoli
Fibre insolubili	Lassative, aumentano il volume del cibo assunto e rallentano l'assunzione dello zucchero prolungando la sensazione di sazietà	Asparagi, cavolini di Bruxelles, cavolfiore, carote, fagiolini, broccoli

PULIZIA

TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE.
Pulite la centrifuga dopo ogni uso per evitare che i resti degli alimenti si incrostino. Tutte le parti possono essere lavate in acqua calda e detersivo, eccetto la base motore. Non usate sostanze abrasive o aggressive. Potete pulire la base motore con un panno leggermente umido.
NON IMMERGETE MAI LA BASE MOTORE IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.

SUGGERIMENTI PRINCESS

- L'apparecchio è indicato per il solo uso domestico.
- Fate in modo che nessuno possa inciampare nel cavo di alimentazione o nell'eventuale prolunga.
- In caso di danneggiamento della centrifuga o del cavo di alimentazione, vi consigliamo di non usare più l'apparecchio, ma di riportarlo al negozio per la riparazione. Un cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito esclusivamente dai tecnici del centro di assistenza.
- Non usate questa centrifuga all'aperto.
- Sorvegliate accuratamente la centrifuga quando si trova alla portata dei bambini.
- Non usate assolutamente l'apparecchio in caso di danneggiamento e/o sbilanciamento (forte vibrazione).

RICETTE

SUPER JUICE

1/2 ananas a fettine (sbucciato)
1 arancio grande (sbucciato)
1 papaja o 1 mango (rimuovere le bucce ed i semi)
2 carote grandi (lavare e tagliare le estremità)
1/2 limone (sbucciato)

VITAMINE C-BOOST
2 arance grandi (sbucciate)
2 pompelmi grandi (sbucciati)

BEAUTY BONANZA
2 cetrioli
1 limone
1 avocado

TROPICAL SMOOTHIE
1 1/4 tazza di lamponi (lavati)
1 mango (rimuovere la buccia ed il seme)
3/4 di ananas (sbucciato)
1/2 papaja
1 kiwi (sbucciato)

POWER PUNCH
2 tazze di cavolo riccio
2 tazze di prezzemolo
1 tazza di foglie di spinaci
1 mela (rimuovere la buccia ed i semi)
3 gambi di sedano
1/2 peperone verde (rimuovere i semi)

RASPBERRY RUSH
5 tazze di lamponi (lavati)
1 arancio grande
1 limone medio
servire con ghiaccio tritato

POWER UP
4 gambi di sedano
1/2 cetriolo
1/2 tazza di foglie di spinaci
1 mela media (rimuovere la buccia ed i semi)
1/2 peperone verde (rimuovere i semi)

SUMMER PUNCH
2 1/2 tazze di fragole (lavare e rimuovere il gambo)
1/2 ananas (sbucciato)
grappolo di uva nera (lavata e senza raspo)
variante: aggiungere rum a piacere
servire con ghiaccio tritato

SALAD IN A GLASS
1 pomodoro
1/2 lattuga (foglie)
2 gambi di sedano
1 carota (lavata)
1/2 peperone rosso (rimuovere i semi)

PEACHY KEEN
1 pesca (rimuovere il nocciolo)
2 pesche (rimuovere i noccioli)
1 pera (lavata rimuovere il picciolo)
1 mela piccola

FRESH CRAN-APPLE
1 tazza di mirtilli freschi (lavati)
2 mele grandi (lavate rimuovere il picciolo)

RAINBOW SURPRISE
1 gambo di sedano
4 carote (lavate)
1 cetriolo
1 pompelmo giallo
1 zucchina
1 mela dolce
mescolare e servire sul gelato

ENERGY BOOST
1 carota (lavata, tagliare le estremità)
1 gambo di sedano con foglie (lavato)
1 bietola (lavata, tagliare radice ed estremità superiore)
prezzemolo (un paio di foglioline, lavate ed asciugate)
insalata (un paio di foglie, lavate ed asciugate)
crescione acquatico (un paio di foglioline, lavate ed asciugate)
spinaci (un paio di foglie, lavate ed asciugate)
3 pomodori (lavati e senza picciolo)
sale a piacere

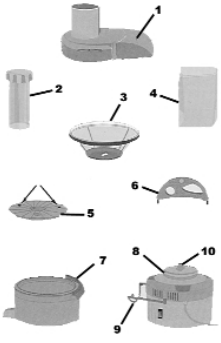
PRINCESS HEALTH JUICER ART. 1955

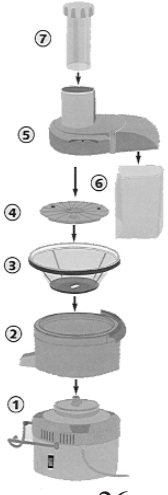
Läs först igenom hela bruksanvisningen och spara den för framtida bruk.

Den ultimata health-juicepressen, ren superkraft för bättre prestationer och resultat! Förbättra hälsa, kondition, hud och figur med dagliga färska och aptitliga grönsaks- och fruktdrinkar proppfulla med viktiga vitaminer. Princess Health Juicer använder den patenterade "centrifugtekniken" och får därför ut 30% mer saft ur ingredienserna än likvärdiga maskiner. Och det tar bara några sekunder! Dessutom låter den kraftiga synkronmotorn nästan ingenting. I den stora fyllnadsöppningen passar hela äpplen. Du behöver alltså inte skära ner ingredienserna i mindre bitar. Juicen rinner rakt ner i glaset. Du behöver inte hålla på och hälla över. Denna juicepress kan arbeta med både hårda och mjuka grönsaks- och fruktsorter. Inget går förlorat, t.o.m. fruktköttet kan användas i t.ex. såser eller maträtter. Princess Health Juicer är utrustad med en skål där fruktköttet samlas, en rostfri stålfilterkorg och delarna kan diskas i diskmaskin.

Vi rekommenderar att du först diskar alla lösa delar (alltså inte motorhuset).

BESKRIVNING
1. lock med utlopp för fruktkött
2. påmatare
3. filter
4. fruktköttsbehållare
5. kniv
6. tillbehör för att fästa kniven
7. juicetratt
8. motorhuse
9. spärrhandtag
10. rotationsaxel





ANVÄNDNINGSTIPS
Innan du sätter ihop apparaten måste du följa följande steg:
1) Ställ basstommen på ett torrt och stadigt underlag med spärrhandtaget nedåt (som visas på bilden).
2) Sätt juicetratten på basstommen, så att pipen sitter på spärrhandtagets sida!
3) Sätt i filtret på rätt sätt i juicetratten, det vill säga placera öppningen mot filtrets undersida på juicetrattens axel.
4) Sätt fast kniven i filtret över sprinten. För att sätta fast kniven levereras ett tillbehör; detta får ALDRIG sitta kvar i apparaten! Kniven måste sättas fast medurs.

5) Sätt på locket på pipens juicetratt. Lås nu apparaten genom att sätta fast spärrhandtaget på locket. Apparaten kommer endast att fungera när den sitter fast ordentligt!
6) Sätt juicebehållaren under utloppet för fruktkött.
7) Använd alltid påmataren för att mata in grönsaker och/eller frukt i apparaten. Använd inte våld, utan tag det lugnt – kniven gör hela jobbet!

FÖRBEREDNING AV FRUKT OCH GRÖNSAKER

Viktigt: Använd endast mogen frukt annars kommer filtret att täppas igen. Tvätta av eller skala frukten eller grönsaken. Om frukter med stora kärnor används, måste de alltid kärnas ur. Frukter med frö (t.ex. äpplen och päron) kan matas in i apparaten med skal och kärnhus. Frukter med ett tjockare skal (t.ex. citrusfrukter, meloner, kiwi och betor) måste först skalas innan de matas in i apparaten. Om du använder vindruvors måste du ta bort de tjocka stjälkarna. För bladgrönsaker (t.ex. spenat) gäller att du rullar ihop dem till en boll och sedan matar in dem med påmataren. Skär alltid frukt och grönsaker i bitar så att dessa kan matas ner i apparaten ordentligt.

NAMN	VARFÖR DET ÄR BRA FÖR KROPPEN	KÄLLA
Vitamin A	Skyddar immunsystemet, förbättrar synen, skyddar mot cancer i lungor, hals, matstrupen och urinblåsan.	Morötter, broccoli, röd chilifrukt, maskrosblad, grönkål, persilja, rovblast, spenat, pumpa, betor, persika, tomater, cantaloupmelon och vattenmelon.
Vattenlösliga fibrer	Fastnar på metaller och toxiska ämnen i inälvorna och avlägsnar dessa från systemet.	Äpplen, citrusfrukter, jordgubbar och bananer.
Vitamin B1	Hjälper till att bilda energi och ökar hungern, ser till att lever och hjärta fungerar bra.	Vitlök, rovblast, sparris och spenat.
Vitamin B2	Stimulerar ögon, hud, lever, njurar och hjärta samt förhöjer energiproduktionen.	Champinjoner, rovblast och sparris.
Vitamin B5	Producerar energi samt bidrar till hormonproduktionen.	Broccoli och sojabönor.
Vitamin B6	Reglerar nervsystemet, producerar energi, stimulerar tillväxten av nya röda blodkroppar och förbättrar immunsystemet.	Gröna (blad-)grönsaker.
Betakaroten	Minskar skadliga kemikaliers cancerframkallande egenskaper.	Spenat, broccoli, orange frukter, morötter, pumpa, sötpotatis, aprikoser och cantaloupmelon.
Vitamin C	Behåller den intercellulära strukturen och ger energi.	Röd chilifrukt, guave, grönkål, persilja, rovblast, citron med skal, apelsin, jordgubbar, grapefrukt, lime, sparris och gröna grönsaker.
Kalcium	Byggsten för skelett och tänder, förbättrar muskelvävnad, minskar irriterade nerver och stabiliserar ämnesomsättningen.	Citron med skal, apelsin, honungsmelon, äpple, vindruvor, tomat, lime, morötter och gröna grönsaker.
Vitamin E och Selen	Skyddar celler mot föroreningar från ozon, kvävedioxid och nitrat, aids, skyddar hjärtats återgenereringssystem och användning av fettsyror.	Bladgrönsaker
Vitamin K	Koaguleringsmedel och skelettproduktion.	Bladgrönsaker och kålsorter.
Fosfor	Byggsten för skelettet, tänder, blod och hår, stimulerar nervsystemet samt fett- och kolhydratförbränningen.	Bladgrönsaker, brysselkål och broccoli.
Kalium	Reglerar hjärtslag och minskar lättretliga nerver.	Avokado, morötter, rädisa, spenat, persilja, grönkål, vitlök och broccoli.
Olösliga fibrer	Stimulerar stolgången, ökar näringsomfånget, försenar sockerupptagningen så att en längre mättnadskänsla uppstår.	Sparris, brysselkål, grönkål, morötter, brytbönor och broccoli.

RENGÖRING
DRAG FÖRST UR KONTAKTEN UR VÄGGUTTAGET
Rengör juicepressen varje gång den har använts. Det förhindrar att fruktkött torkar fast. Alla delar utom motorhuset kan diskas i hett såpvatten. Använd inga aggressiva eller slipande medel. Motorhuset kan rengöras med en torr trasa.
SÄNK ALDRIG MOTORHUSET I VATTEN ELLER NÅGON ANNAN VÄTSKA!

PRINCESS-TIPS
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Se till att sladden eller en eventuell förlängningssladd läggs undan så att ingen snubblar över den.
- Om apparaten är trasig eller om sladden är skadad rekommenderar vi att den inte längre används. Lämna in den hos inköpsstället för reparation. En skadad sladd kan endast bytas ut av servicepersonalen.
- Använd aldrig apparaten utomhus.
- Håll god uppsikt över juicepressen när den står inom räckhåll för barn.
- Vid skada och/eller obalans (kraftiga skakningar) får juicepressen inte användas mer.

RECEPT

SUPER JUICE
1/2 ananas i bitar (skalad)
1 stor apelsin (skalad)
1 papaja eller 1 mango (skalad och urkärnad)
2 stora morötter (avsköljda och med bortskurna ändar)
1/2 lime (skalad)

VITAMINE C-BOOST
2 stora apelsiner (skalade)
2 stora grapefrukter (skalade)

BEAUTY BONANZA
2 gurkor
1 citron
1 avokado

TROPISK SMOOTHIE
1 1/4 kopp hallon (avsköljda)
1 mango (skalad och urkärnad)
3/4 ananas (skalad)
1/2 papaja
1 kiwi (skalad)

POWER PUNCH
2 koppar grönkål
2 koppar persilja
1 kopp spenatblad
1 äpple (skalat och urkärnat)
3 selleristjälkar
1/2 grön paprika (urkärnad)

RASPBERRY RUSH
5 koppar hallon (avsköljda)
1 stor apelsin
1 mellanstor lime
serveras med krossad is

POWER UP
4 selleristjälkar
1/2 gurka
1/2 kopp spenatblad
1 mellanstort äpple (skalat och urkärnat)
1/2 grön paprika (urkärnad)

SUMMER PUNCH
2 1/2 koppar jordgubbar (avsköljda och rensade)
1/2 ananas (skalad)
1 klase röda vindruvor (avsköljda och stjälkarna borttagna)
alternativ: tillsätt rom efter egen smak
serveras med krossad is

SALLAD I ETT GLAS
1 tomat
1/2 kopp sallad (blad)
2 selleristjälkar
1 morot (avsköljd)
1/2 röd paprika (urkärnad)

PEACHY KEEN
1 persika (urkärnad)
2 persikor (urkärnade)
1 päron (avsköljd och med stjälken borttagen)
1 litet äpple

FRESH CRAN-APPLE
1 kopp färska blåbär (avsköljda)
2 stora äpplen (avsköljda och med stjälken borttagen)

RAINBOW SURPRISE
1 selleristjälk
4 morötter (avsköljda)
1 gurka
1 gul pumpa
1 zucchini
1 sött äpple
blanda och servera över glass

ENERGY BOOST
1 morot (avsköljd och med bortskurna ändar)
1 selleristjälk med blad (avsköljd)
1 beta (avsköljd, låt rot och ovansidan sitta kvar)
persilja (ett par lösa blad, avsköljda och torkade)
sallad (ett par lösa blad, avsköljda och torkade)
vattenkrasse (ett par lösa blad, avsköljda och torkade)
spenat (ett par lösa blad, avsköljda och torkade)
3 tomater (avsköljda och utan stjälk)
salt efter egen smak

PRINCESS HEALTH JUICER ART. 1955

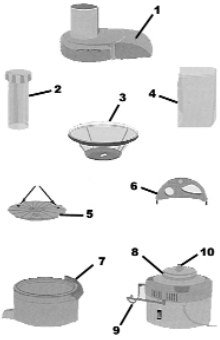
Læs brugsanvisningen grundigt igennem og gem den, hvis det senere skulle blive nødvendigt at slå noget op.

Den unikke health-juicer og der er virkelig tale om rigtig super-power, både hvad angår ydeevne og resultat! Giv dig selv bedre sundhed, kondition, hud og figur med en daglig portion af friske og velsmagende grønsags- og frugtsafter, fyldt med massevis af værdifulde vitaminer. Princess Health Juicer er udstyret med patenteret "centrifuge" - teknik, hvorved den giver et 30 % større saftudbytte end lignende apparater – og på få sekunder! Endvidere er den stærke synkronmotor næsten lydløs. I den store påfyldningsåbning kan man komme hele æbler, så det ikke er nødvendigt at skære ingredienserne i mindre stykker. Saften løber fra saftpresseren og direkte ned i glasset, så du undgår spild ved indskænkningen. Saftpresseren kan klare både hårde såvel som bløde grønsager og frugtsorter. Og der går intet til spilde: pulpen kan anvendes i f. eks. saucer eller retter. Princess Health Juicer er udstyret med pulpopsamlingsbakke, filterkurv af rustfrit stål, og alle tilbehørsdelene kan kommes i opvaskemaskinen.

Vi tilråder at vaske alle løse dele af (undtagen motordelen), inden apparatet tages i brug for første gang.

BESKRIVELSE

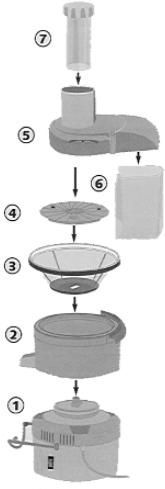
1. låg med pulpafløb
2. påfyldningsrør
3. filter
4. pulpbeholder
5. knivsblade
6. tilbehør til at dreje knivsbladene fast med
7. safttragt
8. motordel
9. fastlåsningsgreb
10. aksel



ANVENDELSESTIPS

Ved klargøring af apparatet bør man følge nedenstående anvisninger:

1) Anbring motordelen på et tørt og stabilt underlag med fastlåsningsgrebet drejet nedad (som vist på illustrationen).
2) Anbring safttragten på motordelen, således at safthældetuden er anbragt på samme side som fastlåsningsgrebet!
3) Anbring filteret korrekt på safttragten; det vil sige, at åbningen på filterets underside anbringes på safttragtens aksel.
4) Anbring knivsbladene i filteret på akslen. Til at dreje knivsbladene fast med anvender man det vedlagte tilbehør, som man ALDRIG må lade sidde i apparatet! Knivsbladene drejes fast i urets retning.
5) Anbring låget på safttragten med safthældetuden. Sæt nu apparatet fast ved at klikke fastlåsningsgrebet på låget. Apparatet virker kun, hvis alle dele sidder ordentligt fast!
6) Anbring saftbeholderen under pulpafløbet.
7) Brug altid røret, når du kommer grønsager og/eller frugt i apparatet. Kom ingredienserne i uden at presse dem hårdt ned; knivsbladene gør alt arbejdet!



KLARGØRING AF FRUGT OG GRØNSAGER

Vigtigt: Brug kun frugt, der er godt moden, ellers bliver filteret stoppet. Vask eller skræl frugten eller grønsagerne. Ved tilberedning af frugter med store sten, bør stenen altid fjernes først. Frugter med kerner (som f. eks. æbler og pærer) kan puttes i med skræl og kernehus. Ved brug af frugter med tyk skræl (som f. eks. citrusfrugter, meloner, kiwifrugter og rødbeder) bør skrællen først fjernes, inden frugterne puttes i apparatet. På druer fjerner man kun de tykkeste stilke. Bladgrønsager (som f. eks. spinat) rulles til et stramt bundt og presses ned gennem påfyldningsrøret. Skær altid frugt og grøntsager i mindre stykker, så de kan komme ned gennem påfyldningsrøret.

NAAM	HVORFOR DET ER GODT FOR KROPPEN	FØDEKILDE
A-vitamin	Virker beskyttende på immunsystemet, forbedrer synet, beskytter imod lunge-, hals-, spiserørs- og blærekræft	Gulerødder, broccoli, rød chilipeber, mælkebøtteblad, grønkål, persille, majroeblad, spinat, græskar, rødbeder, fersken, tomater, kantalup og vandmelon
Vandopløselige fibre	Går i forbindelse med metal og giftstoffer i indvoldene og transporterer disse ud af systemet	Æbler, citrusfrugter, jordbær og bananer
B1-vitamin	Virker stimulerende på energiproduktionen og appetitten; sørger for en velfungerende hjerte- og leverfunktion	hvidløg, majroeblad, asparges, spinat
B2-vitamin	Stimulerer øjnenes, hudens, leverens, nyrernes og hjertets funktioner og forhøjer energiproduktionen	Champignons, majroeblad, asparges

B5-vitamin	Giver energi og bidrager til hormonproduktionen	Broccoli, sojabønner
B6-vitamin	Regulerer nervesystemet, giver energi, stimulerer dannelse af røde blodlegemer, styrker immunsystemet	Grønne (blad)grønsager
Betakarotin	Hjælper med til at svække skadelige kemikaliers kræftfremkaldende egenskaber	Spinat, broccoli, orangefarvede frugter, gulerødder, græskar, søde kartofler, abrikoser, kantalup
C-vitamin	Styrker cellestrukturen og giver energi	Rød chilipeper, guava, grønkål, persille, majroeblad, grøn peberfrugt, broccoli, citron med skræl, appelsin, jordbær, grapefrugt, lime, asparges, grønne grøntsager
Calcium	Brændstof til knogler og tænder, forbedrer muskelvævet, modvirker nerveirritationer og styrker stofskiftet	Citron med skræl, appelsiner, honningmelon, æbler, druer, tomat, lime, gulerødder, grønne grønsager
E-vitamin og selen	Beskytter cellerne imod ozon-, kvælstof- eller dioxid- og nitratforurening samt aids; beskytter hjertets regenererende systemer og forbruget af fedtsyrer	Bladgrønsager
K-vitamin	Befordrer blodets størkningsevne og styrker knogleopbygningen	Bladgrøntsager, kålsorter
Fosfor	Brændstof til knogler, tænder, blod og hår; stimulerer nervesystemet samt forbrændingen af fedt og kulhydrater	Bladgrøntsager, rosenkål, broccoli
Kalium	Regulerer hjerteslaget og virker beroligende på nerveirritationer	Avocado, gulerødder, radiser, spinat, persille, grønkål, hvidløg og broccoli
Uopløselige fibre	Fremmer fordøjelsen, forstørrer fødens volumen, sørger for en langsommere sukkeroptagelse, der resulterer i en mere langvarig mæthedsfornemmelse	Asparges, rosenkål, grønkål, gulerødder, grønne bønner, broccoli

RENGØRING

TAG FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN

Gør saftpresseren ren, hver gang den har været i brug; dette forhindrer at madrester sætter sig fast. Alle tilbehørsdele kan rengøres i varmt sæbevand, undtagen motordelen. Brug ikke skurepulver eller aggressive rengøringsmidler. Motordelen kan tørres af med en ren klud.

KOM ALDLRIG MOTORDELEN NED I VAND ELLER ANDRE VÆSKER.

PRINCESS-TIPS

- Brug kun saftpresseren til husholdningsbrug.
- Sørg for, at ledningen eller en evt. forlængerledning er anbragt således, at man ikke kan falde over den.
- Ved beskadigelse af apparatet eller dets ledning råder vi til ikke at bruge apparatet men at bringe det til reparation hos forhandleren. En beskadiget ledning kan kun udskiftes af en autoriseret serviceafdeling.
- Brug ikke saftpresseren udendørs.
- Hold saftpresseren under opsyn, når der er børn i nærheden.
- I tilfælde af beskadigelse og/eller ustabilitet (apparatet ryster kraftigt), bør saftpresseren absolut ikke anvendes.

OPSKRIFTER

SUPER JUICE

1/2 ananas i stykker (skrælles)
1 stor appelsin (skrælles)
1 papaja eller 1 mango (skrælles; kernerne/stenen fjernes)
2 store gulerødder (skylles; skær et stykke af foroven og forneden)
1/2 lime (skrælles)

VITAMINE C-BOOST
2 store appelsiner (skrælles)
2 store grapefrugter (skrælles)

BEAUTY BONANZA
2 agurker
1 citron
1 avocado

TROPICAL SMOOTHIE
1 1/4 kop hindbær (skylles)
1 mango (skrælles; stenen tages ud)
3/4 ananas (skrælles)
1/2 papaja
1 kiwi (skrælles)

POWER PUNCH
2 kopper grønkål
2 kopper persille
1 kop spinatblade
1 æble (skrælles og kernehuset fjernes)
3 stilke bladselleri
1/2 grøn peberfrugt (indmaden fjernes)

RASPBERRY RUSH
5 kopper hindbær (skylles)
1 stor appelsin
1 mellemstor lime
serveres med afhøvlet is

POWER UP
4 stilke bladselleri
1/2 agurk
1/2 kop spinatblade
1 mellemstort æble (skylles og kernehuset fjernes)
1/2 grøn peber (indmaden fjernes)

SUMMER PUNCH
2 1/2 kop jordbær (skylles; stilken fjernes)
1/2 ananas (skrælles)
klase blå druer (skylles; stilkene fjernes)
mulighed: tilsæt rom efter smag og behag
serveres med afhøvlet is

SALAD IN A GLASS
1 tomat
1/2 salathoved (blade)
2 stilke bladselleri
1 gulerod (skylles)
1/2 rød peber (indmaden fjernes)

PEACHY KEEN
1 fersken (stenen fjernes)
2 ferskener (stenene tages ud)
1 pære (skylles; stilken fjernes)
1 lille æble

FRESH CRAN-APPLE
1 kop friske blåbær (skylles)
2 store æbler (skylles; stilkene fjernes)

RAINBOW SURPRISE
1 stilk selleri
4 gulerødder (skylles)
1 agurk
1 gult græskar
1 courgette
1 sødt æble
mixes og serveres til is

ENERGY BOOST
1 gulerod (skylles; skær et stykke af foroven og forneden)
1 stilk selleri med blad (skylles)
1 rødbede (skylles; lad roden og den øverste del sidde)
persille (et par blade; skylles og tørres)
salat (et par blade; skylles og tørres)
brøndkarse (et par blade; skylles og tørres)
spinat (et par spinatblade; skylles og tørres)
3 tomater (skylles og tørres)
salt efter smag og behag

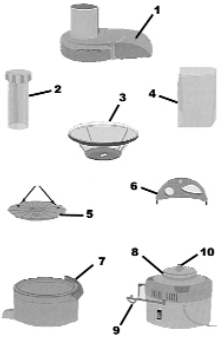
PRINCESS HEALTH JUICER ART. 1955

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner og ta vare på den til eventuell senere bruk.

Den ultimate fruktpressen, ekte superkraft når det gjelder prestasjoner og resultat! Forbedre din helse, kondisjon, hud og figur daglig med ferske og deilige grønnsak- og fruktsafter, fulle av verdifulle vitaminer. Princess Health Juicer virker med patentbeskyttet "sentrifuge"-teknikk og får derfor 30% mer ut av ingrediensene sammenlignet med tilsvarende maskiner, og alt dette på få sekunder! Dessuten er den kraftige synkronmotoren så å si lydløs. I den store fylleåpningen er det plass til hele epler, du behøver altså ikke å kutte dem opp først. Saften renner fra fruktpressen direkte inn i glasset, ikke noe mer søl når du skjenker . Med denne fruktpressen kan du bruke både harde og myke grønnsaker og fruktsorter. Ingenting går tapt, du kan til og med bruke frukt- eller grønnsakkjøttet i f.eks. sauser eller matretter. Princess Health Juicer leveres komplett med beholder til fruktkjøtt og en filterkurv av rustfritt stål. Delene kan vaskes i maskin.

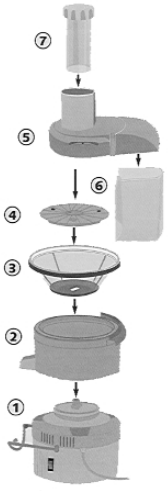
Vi anbefaler at du vasker de løse delene (altså ikke motorblokken) før du bruker maskinen første gang.

BESKRIVELSE
1. lokk med utgang for fruktkjøtt
2. påfyllingsrør
3. filter
4. beholder til fruktkjøtt
5. kniv
6. tilbehør til å skru kniven fast med
7. safttrakt
8. kabinett
9. låsehåndtak
10. dreieakse



BRUKSTIPS
For å montere apparatet skal du gjøre følgende:
1) Sett motorblokken på en tørr og stabil overflate med låsehåndtaket nedover (som vist på bildet).
2) Sett safttrakten på blokken slik at safttuten befinner seg på siden av låsehåndtaket!
3) Sett filteret i safttrakten på riktig måte, det vil si slik at åpningen befinner seg ved filterets underside på safttraktens akse.
4) Sett kniven i filteret over pinnen.
For at du skal kunne skru fast kniven, følger det med en løs del; denne skal ALDRI bli sittende i apparatet! Kniven skal skrus fast med urviserne.

5) Sett lokket på safttutens safttrakt. Lås deretter apparatet ved å feste låsehåndtaket på lokket med et klikk. Apparatet vil kun fungere så snart alt sitter godt fast!
6) Sett safbeholderen under utgangen for fruktkjøtt.
7) Bruk alltid påfyllingsrøret når du skal ha grønnsaker og/eller frukt i apparatet. Ikke vær voldsom, men ta det rolig – kniven gjør alt arbeidet !



FORBEREDE FRUKT OG GRØNNSAKER

Viktig: Bruk kun moden frukt, ellers kan filteret bli blokkert. Vask eller skrell frukten eller grønnsaken. Hvis frukten inneholder store stener, skal disse alltid tas ut først. Frukt med frø (f.eks. epler og pærer) kan bearbeides med både skallet og kjernehuset. Hvis frukten har tykt skall (f.eks. sitrusfrukter, meloner, kiwier, pærer), skal skallet fjernes først før de kan bearbeides. Fjern bare de tykke stilkene når du har i druer. Når det gjelder bladgrønnsaker (som f.eks. spinat), ruller du dem opp til en fast rull og skyver den gjennom påfyllingsrøret deretter. Skjær alltid frukten og grønnsakene i biter slik at de kan passere påfyllingsrøret.

NAVN	HVORFOR DET ER BRA FOR KROPPEN	KILDE
Vitamin A	Beskytter immunitetssystemet, forbedrer synet, beskytter mot kreft i lunger, halse, spiserør og blære	Gulrøtter, broccoli, rød pepper, løvetannblad, grønnkål, persille, turnipsstilker, spinat, gresskar, beter, fersken, tomater, melon og vannmelon
Vannoppløselige fibre	Forbinder seg med metaller og giftige stoffer i innvollene og fjerner dem fra systemet	Epler, sitrusfrukt, jordbær og bananer
Vitamin B1	Hjelper mot energitap og sult, sørger for god hjerte- og leverfunksjon	hvitløk, turnipsstilker, asparges, spinat
Vitamin B2	Stimulerer synet, huden, leveren, nyrene og hjertet, øker energiproduksjonen	Sjampinjong, turnipsstilker, asparges
Vitamin B5	Gir energi, hjelper til ved hormonproduksjonen	Broccoli, sojabønner
Vitamin B6	Regulerer nervesystemet, gir energi, stimulerer produksjonen av nye røde blodceller, forbedrer immunitetssystemet	Grønne (blad)grønnsaker
Betakaroten	Hjelper til med å minske de kreftfremkallende egenskapene hos skadelige kjemikalier	Spinat, broccoli, oransjefarget frukt, gulrøtter, gresskar, søtpotet, aprikoser, melon
Vitamin C	Beholder strukturen mellom cellene, gir energi	Rød pepper, guava , grønnkål, persille, turnipsstilker, grønn paprika, broccoli, sitron med skall, appelsin, jordbær, grapefrukt, sitron med skall, asparges, grønne grønnsaker
Kalcium	Byggestoff for bein og tenner, forbedrer muskelvevet, formindrer irritasjon i nervene og stabiliserer stoffskiftet	Sitron med skall, appelsiner, honningmelon, epler, druer, tomat, lime, gulrøtter, grønne grønnsaker
Vitamin E og Selenium	Beskytter cellene mot oson-, nitrogen, dioksyd- og nitratforurensning, aids, beskytter hjerteregenererende systemer, bruken av fettsyrer	Bladgrønnsaker
Vitamin K	Blodstørkningsmiddel og produksjon av bein	Bladgrønnsaker, kålsorter
Fosfor	Byggestoff for bein, tenner, blod og hår, stimulerer nervesystemet, forbrenning av fett og kullhydrater	Bladgrønnsaker, rosenkål, broccoli
Kalium	Regulerer hjerterytmen, lindrer ømfintlige nerver	Avokado, gulrøtter, reddikker, spinat, persille, grønnkål, hvitløk og broccoli
Uoppløselige fibre	Stimulerer avføringen, øker matomfanget, forsinker sukkeropptaket slik at man føler seg mett lenger	Asparges, rosenkål, grønnkål, gulrøtter, hagebønner, broccoli

RENGJØRING
TREKK STØPSELET UT AV STIKKONTAKTEN FØRST
Rengjør fruktpressen etter hver bruk, det forhindrer at matrester setter seg fast. Alle delene kan vaskes i varmt oppvaskvann, unntatt motorblokken. Bruk ikke sterke rengjøringsmidler eller skuremidler. Motorblokken kan tørkes av med en tørr klut.
DYPP ALDRI MOTORBLOKKEN I VANN ELLER I EN ANNEN VÆSKE.

TIPS FRA PRINCESS
- Denne fruktpressen er kun beregnet på hjemmebruk.
- Sørg for at ledningen eller en evt. skjøteledning legges slik at ingen kan snuble i den.
- Ved skade på fruktpressen eller ledningen, anbefaler vi at du ikke bruker apparatet, men at du tar det med tilbake til butikken for reparasjon. En skadet ledning kan kun skiftes ut av servicetjenesten.
- Ikke bruk denne fruktpressen utendørs.
- Hold godt tilsyn med fruktpressen når det er barn i nærheten.
- I tilfelle fruktpressen blir skadet og/eller kommer i ubalanse (rister kraftig), skal den ikke brukes mer.

OPPSKRIFTER

SUPER JUICE
1/2 ananas i biter (uten skall)
1 stor appelsin (skrelt)
1 papaja eller 1 mango (skrell og fjern frøene/ steinene)
2 store gulrøtter (vask og fjern endene)
1/2 lime (skrelt)

VITAMIN C-BOOST
2 store appelsiner (skrelt)
2 store grapefrukter (skrelt)

BEAUTY BONANZA
2 agurker
1 sitron
1 avokado

TROPICAL SMOOTHIE
1 1/4 kopp bringebær (renset)
1 mango (skrell og fjern steinen)
3/4 ananas (skrelt)
1/2 papaja
1 kiwi (skrelt)

POWER PUNCH
2 kopper grønnkål
2 kopper persille
1 kopp spinatblad
1 eple (skrell og ta ut kjernehuset)
3 selleristilker
1/2 grønn paprika (ta ut frøene)

RASPBERRY RUSH
5 kopper bringebær (renset)
1 stor appelsin
1 middels stor lime
serveres med knust is

POWER UP
4 selleristilker
1/2 agurk
1/2 kopp spinatblad
1 middels eple (skyll og ta ut kjernehuset)
1/2 grønn paprika (ta ut frøene)

SUMMER PUNCH
2 1/2 kopper jordbær (rens og fjern stilken)
1/2 ananas (skrelt)
klase røde druer (vask og fjern stilken)
alternativ: tilsett rom etter smak
serveres med knust is

SALAD IN A GLASS
1 tomat
1/2 salathode (bladene)
2 selleristilker
1 gulrot (skylt)
1/2 rød paprika (fjern frøene)

PEACHY KEEN
1 fersken (ta ut steinen)
2 ferskener (fjern steinene)
1 pære (skyll og fjern stilken)
1 lite eple

FRESH CRAN-APPLE
1 kopp ferske blåbær (renset)
2 store epler (skyll og fjern stilken)

RAINBOW SURPRISE
1 selleristilk
4 gulrøtter (skylt)
1 agurk
1 gult gresskar
1 squash
1 søtt eple
blandes og serveres på is

ENERGY BOOST
1 gulrot (skylt, kutt av endene)
1 selleristilk med blad (skylt)
1 bete (skylt, behold roten og oversiden)
persille (et par løse blad, skylt og tørket)
salat (et par løse blad, skylt og tørket)
karse (et par løse karseblad, skylt og tørket)
spinat (et par løse spinatblad, vasket og tørket)
3 tomater (skylt og uten stilk)
salt etter smak

PRINCESS HEALTH JUICER — ART. 1955

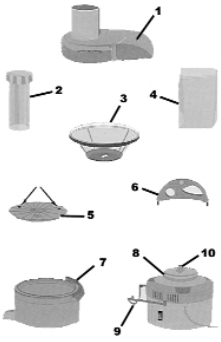
Lue käyttöohje huolellisesti läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Äärimmäisen tehokas puserrin, suorituskyvyltään ja tuloksiltaan todella supertehokas! Kohenna terveyttäsi, kuntoasi, ihoasi ja vartaloasi päivittäin tuoreilla ja hyvänmakuisilla kasvis- ja hedelmämehuilla, täynnä arvokkaita vitamiineja. Princess Health Juicerissa on patentoitu linkoustekniikka, jonka avulla se pystyy saamaan käytetyistä aineksista 30 % enemmän mehua kuin muut vastaavat laitteet, vain parissa sekunnissa ! Voimakas tasatahtimoottori toimii melkein äänettömästi. Suureen syöttöaukkoon mahtuvat kokonaiset omenat, joten niitä ei tarvitse ensin paloitella pienemmiksi. Mehu tulee pusertimesta suoraan lasiin, joten sitä ei tarvitse kaataa ensin toiseen astiaan. Tämä puserrin työstää sekä kovia että pehmeitä kasviksia ja hedelmiä. Kaikki ainekset voidaan käyttää, jopa puristusjätteen voi laittaa esimerkiksi kastikkeisiin tai ruokiin. Princess Health Juicer on täydellinen laite, siinä on puristusjätesäiliö ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu suodatinsuppilo. Lisäksi kaikki osat ovat konepesunkestäviä.

On suositeltavaa pestä kaikki irralliset osat (ei kuitenkaan moottoriosaa) ennen ensimmäistä käyttöä.

LAITTEEN KUVAUS

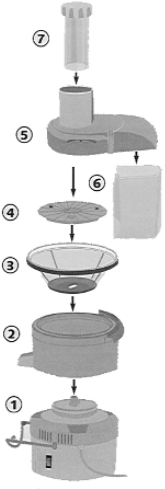
1. kansi ja puristusjätteen ulostulo
2. täyttöosa
3. suodatin
4. puristusjätesäiliö
5. terä
6. terän kiinnityksen apuväline
7. mehusuppilo
8. perusosa
9. lukituskahva
10. kiertoakseli



KÄYTTÖOHJEET

Laitteen kokoonpano tapahtuu seuraavasti:

1) Aseta perusosa kuivalle ja vakaalle alustalle siten, että lukituskahvan asento on alaspäin (kuvan osoittamalla tavalla).
2) Aseta mehusuppilo perusosan päälle siten, että kaatonokka on samalla puolella kuin lukituskädensija!
3) Aseta suodatin mehusuppilon päälle oikeaan asentoon siten, että että suodattimen alaosassa oleva aukko tulee mehusuppilon akselille.
4) Aseta terä suodattimeen tapin päälle. Terän kiinnittämiseksi laitteen mukana on apuväline: älä jätä sitä KOSKAAN laitteen sisälle! Terä kiinnitetään kiertämällä sitä myötäpäivään.
5) Aseta kansi mehusuppilon päälle. Lukitse nyt laite napsauttamalla lukituskahva kiinni kanteen. Laite toimii vasta kun kaikki osat ovat tiukasti kiinni!
6) Aseta puristusjätesäiliö puristusjätteiden ulostuloaukon alle.
7) Käytä aina täyttöosaa laittaessasi kasviksia ja/tai hedelmiä puristimeen. Älä kuitenkaan paina liian voimakkaasti, vaan toimi rauhallisesti, sillä terä toimii puolestasi!



HEDELMIEN JA KASVISTEN ESIVALMISTELU

Tärkeää: Käytä ainoastaan hyvin kypsyneitä hedelmiä, sillä muuten suodatin tukkeutuu. Pese tai kuori hedelmät tai kasvikset. Jos hedelmissä on isoja siemenkiviä, ne on aina poistettava. Pienisiemeniset hedelmät (kuten omenat, päärynät) voidaan käyttää kuorineen ja siemenkotineen. Paksukuoriset hedelmät tai kasvikset (kuten sitrushedelmät, melonit, kiivit, juurekset) on kuorittava ennen käyttöä. Viinirypäleistä poistetaan ainoastaan paksut varret. Lehtivihannekset (kuten pinaatti) on ennen käyttöä pyöriteltävä kiinteiksi rulliksi ja vasta sitten työnnettävä täyttöosaan. Paloittele aina hedelmät ja kasvikset niin, että ne mahtuvat täyttöosan läpi.

NIMI	TERVEYDELLINEN VAIKUTUS ELINTOIMINNOILLE	LÄHDE
A-vitamiini	Suojelee immuunijärjestelmää, parantaa näkökykyä, suojelee kehko-, kurkku-, ruokatorvi- ja virtsarakkosyövältä	Porkkanat, parsakaali, punapippurit, voikukanlehdet, lehtikaali, persilja, rapinin varret, pinaatti, kurpitsa, juurekset, persikka, tomaatti, verkko- ja vesimeloni
Vesiliukoiset kuidut	Kiinnittyvät suolistossa oleviin metalleihin ja myrkyllisiin aineisiin ja poistavat ne	Omenat, sitrushedelmät, mansikat ja banaanit
B1-vitamiini	Lisää energiaa ja ruokahalua, edistää sydämen ja maksan toimintaa	Valkosipuli, rapinin varret, parsat, pinaatti
B2-vitamiini	Stimuloi silmien, ihon, maksan, munuaisten ja sydämen kuntoa ja lisää energiantuotantoa	Herkkusienet, rapinin varret, parsat
B5-vitamiini	Antaa energiaa, edistää hormonitoimintaa	Parsakaali, soijapavut
B6-vitamiini	Säätelee hermoston toimintaa, tuottaa energiaa, stimuloi uusien punaisten verisolujen syntymistä, parantaa immuunijärjestelmää	Vihreät (lehti)vihannekset

Betakaroteeni	Auttaa vähentämään vahingollisten kemikaalien syöpää aiheuttavia ominaisuuksia	Pinaatti, parsakaali, oranssinväriset hedelmät, porkkanat, kurpitsa, makeat perunat, aprikoosit, verkkomeloni
C-vitamiini	Säilyttää solujenvälisen rakenteen, tuottaa energiaa	Punapippuri, guava, lehtikaali, persilja, rapinin varret, vihreä paprika, parsakaali, sitruuna kuorineen, appelsiini, mansikka, greippi, limetti, parsat, vihreät vihannekset
Kalkki	Hampaiden ja luuston rakennusaine, parantaa lihaskudoksia, lieventää hermoärsytystä ja stabiloi aineenvaihduntaa	Sitruuna kuorineen, appelsiinit, hunajameloni, omenat, viinirypäleet, tomaatti, limetti, porkkanat, vihreät vihannekset
E-vitamiini ja seleeni	Suojelee soluja otsoni-, typpidioksidi- ja nitraattisaasteelta, suojelee immuunikadossa, suojelee sydäntä ja regenerointiärjestelmiä sekä rasvahappojen hyödyksikäyttöä	Lehtivihannekset
K-vitamiini	Verenhyydytysaine ja luun muodostus	Lehtivihannekset, eri kaalilajit
Fosfori	Luuston, hampaiden, veren ja hiusten rakennusaine, stimuloi hermostojärjestelmää, rasvan ja hiilihydraattien palamista	Lehtivihannekset, ruusukaalit, parsakaali
Kaliumi	Säätelee sydämen toimintaa, lievittää ärtyneitä hermoja	Avokado, porkkanat, retiisi, pinaatti, persilja, lehtikaali, valkosipuli ja parsakaali
Liukenemattomat kuidut	Edistää suoliston toimintaa, lisää ruokamassan tilavuutta, hidastaa sokerin sulamista, mikä aiheuttaa pitkäaikaisemman kylläisyyden tunteen	Parsat, ruusukaalit, lehtikaali, porkkanat, vihreät pavut, parsakaali

PUHDISTUS

OTA ENSIN PISTOTULPPA POIS PISTORASIASTA

Puhdista mehupuserrin jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin estät ainesten jätteitä kuivumasta siihen kiinni. Kaikki osat voi puhdistaa lämpimässä astianpesuainevedessä, paitsi ei moottoriosaa. Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita. Moottoriosan voi pyyhkiä kuivalla liinalla.

ÄLÄ KOSKAAN UPOTA MOOTTORIOSAA VETEEN TAI MUUHUN NESTEESEEN.

PRINCESS-OHJEITA

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Huolehdi siitä, että verkkojohto tai mahdollinen jatkojohto on asetettu siten, että niihin ei voi kompastua.
- Pusertimen tai verkkojohdon vioittuessa laitetta ei saa käyttää, vaan se on vietävä takaisin myyntiliikkeeseen korjattavaksi. Ainoastaan huoltopalvelu voi vaihtaa vioittuneen johdon uuteen.
- Älä käytä puserrinta ulkona.
- Pidä puserrinta tarkoin silmällä, jos se on lasten ulottuvilla.
- Puserrinta ei saa käyttää, jos se on vioittunut ja/tai joutunut epätasapainoon (tärisee voimakkaasti).

RESEPTEJÄ

SUPER JUICE

1/2 (kuorittua) ananasta paloina
1 iso (kuorittu) appelsiini
1 (kuorittu) papaija tai1 mango (ilman siemeniä/siemenkiveä)
2 isoa (pestyä) porkkanaa (poista molemmat päät)
1/2 (kuorittua) limettiä

VITAMINE C-BOOST

2 isoa (kuorittua) appelsiinia
2 isoa (kuorittua) greippiä

BEAUTY BONANZA
2 kurkkua
1 sitruuna
1 avokado

TROPICAL SMOOTHIE
1 1/4 kupillista (pestyjä) vadelmia
1 (kuorittu) mango (ilman siemenkiveä)
3/4 (kuorittua) ananasta
1/2 papaijaa
1 (kuorittu) kiivi

POWER PUNCH
2 kuppia lehtikaalia
2 kuppia persiljaa
1 kuppi pinaatinlehtiä
1 (kuorittu) omena (ilman siemenkotaa)
3 lehtisellerin vartta
1/2 vihreää paprikaa (ilman siemeniä)

RASPBERRY RUSH
5 kuppia (pestyjä) vadelmia
1 iso appelsiini
1 keskikokoinen limetti
tarjotaan jääraasteen kera

POWER UP
4 lehtisellerin vartta
1/2 kurkkua
1/2 kuppia pinaatinlehtiä
1 keskikokoinen (pesty) omena (ilman siemenkotaa)
1/2 vihreää paprikaa (ilman siemeniä)

SUMMER PUNCH
2 1/2 kuppia (pestyjä) mansikoita (ilman vartta)
1/2 (kuorittua) ananasta
terttu (pestyjä) punaisia viinirypäleitä (ilman varsia)
voidaan lisätä: rommia maun mukaan
tarjoillaan jääraasteen kera

SALAD IN A GLASS
1 tomaatti
1/2 kerää salaattia (lehtiä)
2 lehtisellerin vartta
1 (pesty) porkkana
1/2 punaista paprikaa (ilman siemeniä)

PEACHY KEEN
1 persikka (ilman siemenkiveä)
2 persikkaa (ilman siemenkiviä)
1 (pesty) päärynä (ilman kantaa)
1 pieni omena

FRESH CRAN-APPLE
1 kuppi (pestyjä) tuoreita mustikoita
2 suurta (pestyä) omenaa (ilman kantaa)

RAINBOW SURPRISE
1 lehtisellerin varsi
4 (pestyä) porkkanaa
1 kurkku
1 keltainen kurpitsa
1 kesäkurpitsa
1 makea omena
sekoita ja tarjoile jään kera

ENERGY BOOST
1 (pesty) porkkana (poista molemmat päät)
1 (pesty) lehtisellerin varsi lehtineen
1 (pesty) punajuuri (+ juuri ja varrentyvet)
pari (pestyä ja kuivattua) persiljanlehteä
pari (pestyä ja kuivattua) salaatinlehteä
pari (pestyä ja kuivattua) vesikrassinlehteä
pari (pestyä ja kuivattua) pinaatinlehteä
3 (pestyä) tomaattia (ilman kantaa)
suolaa maun mukaan

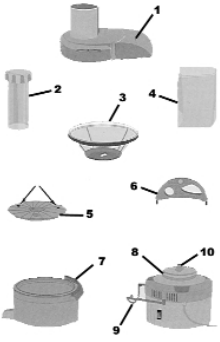
PRINCESS HEALTH JUICER ART. 1955

Leia calmamente as instruções e conserve-as para as poder eventualmente voltar a consultar mais tarde.

O espremedor de sumos perfeito, dá sem dúvida uma energia fora de série, melhorando as actuações e os resultados! Melhora a sua saúde, o seu estado, a sua pele e a sua figura se beber diariamente sumos frescos e deliciosos de legumes e de fruta, cheios de vitaminas. O Princess Health Juicer funciona através de uma técnica de "centrifugar" e obtém desta forma mais 30% de sumo a partir dos ingredientes, do que as outras máquinas semelhantes, e tudo isto em apenas alguns segundos! Além disso, o potente motor de sincronização quase não faz barulho. Através do bocal amplo pode colocar maçãs inteiras, não é por isso necessário ter de as cortar primeiro em pedaços. O sumo verte directamente do espremedor para o copo, sem desperdiçar seja o que for. Este espremedor espreme tanto legumes ou frutos duros ou maduros. Não se desperdiça nada, até mesmo a polpa pode ser aproveitada para fazer por exemplo molhos ou outros pratos. O Princess Health Juicer vem completado com um recipiente para a polpa, um filtro de aço inoxidável e as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Aconselhamos-;lhe a lavar primeiro as peças removíveis antes de as utilizar (a base do motor não pode ser lavada).

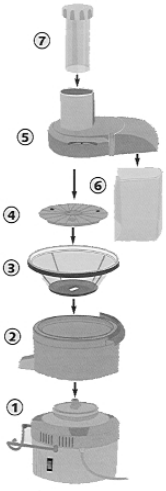
DESCRIÇÃO
1. tampa com saída da polpa (bocal)
2. tubo de enchimento
3. filtro
4. contentor da polpa
5. faca
6. acessório para fazer girar conjuntamente a faca
7. funil do sumo
8. estojo da base
9. tranca
10. eixo de rotação



SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO

Para montar o aparelho deve fazer o seguinte:

1) Colocar a base sobre uma superfície seca e estável com a tranca voltada para baixo (tal como vem demonstrado na figura).
2) Colocar o funil do sumo sobre a base, de forma a que o bico por onde sai o sumo fique situado no lado da tranca!
3) Colocar o filtro da forma correcta no funil; isto significa que deve colocar a abertura do filtro no eixo do funil do sumo.
4) Colocar a faca no filtro, enfiando-a no pino. Para fazer girar a faca, vem incluído um acessório especial; deve SEMPRE retirar este último do aparelho!
5) Colocar a tampa sobre o funil do sumo e o bico respectivo. Deve em seguida trancar o aparelho, usando a tranca e ajustando-a sobre a tampa. O aparelho funciona apenas quando tudo estiver bem fixo!
6) Colocar o contentor do sumo por debaixo do bico de saída da polpa.
7) Deve sempre usar o tubo de enchimento quando deitar legumes e/ou frutos para dentro do aparelho. Deve no entanto fazê-lo "suavemente", visto que a faca actuará por sua vez!



COMO PREPARAR FRUTA E LEGUMES

Importante: Deve apenas usar frutra madura, caso contrário pode entupir rapidamente o filtro. Deve lavar ou descascar a fruta ou os legumes. Para a fruta com caroços, deve primeiro retirar estes últimos antes de a espremer. Pode espremer a fruta com semente, (tal como maçãs e pêras) com casca e caroço. Para a fruta com casca grossa (tal como citrinos, melões, kiwis, beterrabas), deve primeiro descascá-la. No caso das uvas, deve tirar todos os pedúnculos. Para as hortaliças (tal como os espinafres) deve enrolá-las bem e enfiá-las no tubo. Deve cortar sempre a fruta e os legumes em pedaços de forma a poderem caber no tubo de enchimento.

NOME	PORQUE É QUE É BOM PARA O ORGANISMO	FONTE
Vitamina A	Protege o sistema imunitário, melhora a visão, protege contra o cancro do pulmão, da garganta, do esófago, e da bexiga	Cenouras, bróculos, mala-guetas, dentes de leão, couve-lombarda, salsa, nabo, espinafre, abóbora, beterraba pêssego,tomate, cantalupo e melancia
Fibras soluvéis em água	Aderem a substâncias metálicas e tóxicas nos intestinos e eliminam-nas do organismo	Maçãs, citrinos, morangos e bananas
Vitamina B1	Ajuda a criar energia e fome, e facilita uma boa função cardíaca e hepática	Alho, nabo, espargos, espinafres
Vitamina B2	Estimula o bom funcionamento dos olhos, da pele, fígado, rins e coração, aumenta a produção de energia	Cogumelos, nabo, espinafres
Vitamina B5	Dá energia, ajuda à produção de hormonas	Bróculos, grãos de soja
Vitamina B6	Regula o sistema nervoso, dá energia, estimula a produção de novos glóbulos vermelhos, melhora o sistema imunitário	Nabiças verdes
Betacarotenos	Ajuda a diminuir as propriedades cancerosas dos produtos químicos prejudiciais	Espinafres, bróculos, frutos alaranjados, cenouras, abóbora, batata-doce, alperces, cantalupo
Vitamina C	Mantém a estrutura intercelular, dá energia	Pimento-vermelho, goiaba, couve-lombarda, salsa, pimento-verde, bróculos, limão com casca, laranja, morango, toranja, lima, espargos, legumes verdes
Cálcio	Componente essencial para ossos e dentes, melhora o tecido muscular, diminui os nervos irritados e estabiliza o metabolismo	Limão com casca, laranjas, meloa, maçãs, uvas, tomate, lima, cenouras, legumes verdes
Vitamina E e Selénio	Protege as células contra a poluição da ozona, do dióxido e nitrato de azoto, sida, protege o coração dos sistemas de regeneração, do uso de ácidos sebáticos	Nabiças
Vitamina K	Usada na hemóstase e formação óssea	Nabiças, diversos tipos de couves

Fósforo	Substância usada para os ossos, dentes, sangue e cabelo, estimula o sistema nervoso, queima gorduras e hidratos de carbono	Nabiças, couves de Bruxelas, bróculos
Potássio	Regula o ritmo cardíaco, diminui os nervos irritados	Abacate, cenouras, rabanetes, espinafres, salsa, nabiça, alho e bróculos
Fibras insolúveis	Facilita a dejecção, aumenta o volume dos alimentos, atrasa o processo de absorção de açúcar até se obter a sensação de ter comido o suficiente	Espargos, couves de Bruxelas, couve-lombarda, cenouras, feijão-verde, bróculos

LIMPEZA

RETIRAR PRIMEIRO A FICHA DA TOMADA

Deve limpar o espremedor sempre após cada utilização, isto evita que se peguem restos de comida. Todas as peças podem ser limpas com água morna e detergente, excepto a base do motor. Não deve usar detergentes que risquem ou sejam corrosivos. A base do motor pode ser limpa com um pano seco. NUNCA DEVE MERGULHAR A BASE DO MOTOR DENTRO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

SUGESTÕES DA PRINCESS

- Deve usar o aparelho unicamente para o uso doméstico.
- Deve certificar-se que um eventual fio de extensão não se encontra pendurado de maneira a que alguém possa tropeçar nele.
- Nunca deve utilizar o espremedor se o mesmo está avariado ou se o fio está danificado, deve enviar o aparelho para a loja para ser reparado. Um fio danificado pode ser unicamente reparado ou substituído por um tipo de ferramentas especiais e pelos nossos serviços especializados.
- Não deve utilizar o espremedor no exterior.
- Mantenha a vigilância quando se encontrarem crianças por perto.
- Em caso de avaria e/ou de desiquilíbrio (o aparelho abana muito), deve imediatamente deixar de usar o espremedor.

RECEITAS

SUPERJUICE

1/2 ananás cortado aos bocados (sem casca)
1 laranja grande (descascada)
1 papaia ou 1 manga (descascar e retirar os caroços/ sementes)
2 cenouras grandes (lavar e retirar as extremidades)
1/2 lima (descascada)

VITAMINE C - BOOST

2 laranjas grandes (descascadas)
2 toranjas grandes (descascadas)

BEAUTY BONANZA

2 pepinos
1 limão
1 abacate

TROPICAL SMOOTHIE

1 1/4 chávena de fambroesas (lavadas)
1 manga (descascar e retirar o caroço)
3/4 ananás (descascado)
1/2 papaia
1 kiwi (descascado)

POWER PUNCH

2 chávenas de couve-lombarda
2 chávenas de salsa
1 chávena de folhas de espinafre
1 maçã (descascar e tirar os caroços)
3 caules de aipo
1/2 pimento verde (retirar as sementes)

RASPBERRY RUSH
5 chávenas de fambroesas (lavadas)
1 laranja grande
1 lima média
servir com gelo picado

POWER UP
4 caules de aipo
1/2 pepino
1/2 chávena de folhas de espinafre
1 maçã média (lavar e retirar o caroço)
1/2 pimento verde (retirar as sementes)

SUMMER PUNCH
2 1/2 chávenas de morangos (lavar e retirar o pedúnculo)
1/2 ananás descascado
1 cacho de uvas pretas (lavar e retirar o pedúnculo)
Opção: acrescentar rum ao seu gosto
Servir com gelo picado

SALAD IN A GLASS
1 tomate
1/2 alface (folhas)
2 caules de aipo
1 cenoura (lavada)
1/2 pimento vermelho (retirar as sementes)

PEACHYKEEN
1 pêssego (retirar o caroço)
2 pêssegos (retirar o caroço)
1 pêra (lavar e retirar o pedúnculo)
1 maçã pequena

FRESH CRAN-APPLE
1 chávena de frutos do bosque frescos (lavados)
2 maçãs grandes (lavar e retirar o caroço)

RAINBOW SURPRISE
1 caule de aipo
4 cenouras (lavadas)
1 pepino
1 abóbora amarela
1 courgette
1 maçã doce
misturar e servir com gelo

ENERGY BOOST
1 cenoura (lavada, retirar as extremidades)
1 caule de aipo com folha (lavado)
1 beterraba (lavada, deixar a raiz e a parte superior)
salsa (alguns ramos, lavados e secados)
alface (algumas folhas, lavadas e secadas)
agrião (algumas folhas, lavadas e secadas)
espinafre (algumas folhas, lavadas e secadas)
3 tomates (lavados e sem caule)
temperar com sal ao seu gosto

PRINCESS®

GARANTIEKAART
GUARANTEE CARD
CARTE DE GARANTIE
GARANTIEKARTE
GARANTIE
CERTIFICADO DE GARANTÍA
TARJA DE GARANTIA
CARTOLINA DI GARANZIA
GARANTIKORT
GARANTIBEVIS
GARANTIKORT
TAKUUTODISTUS
GARANCIJSKI LIST
ÁBYGADARSKÍRTEINI
ZÁRU/NÍ LIST
Κάρτα εγγύησης

Datum van aankoop
Date of Purchase
Date d'achat
Kaufdatum
Fecha de compra
Data de compra
Data di acquisto
Inköpsdatum

Købs-dato
Innkjøpsdato
Ostopäivä
Datum nakupa
Hvenær keypt
Datum nákupu
Ημερομηνία αγοράς

Dealer
Revendeur
Händler
Haendler/commercant
Vendedor
Comprador
Rivenditore
Återförsäljare
Forhandler
Jälleenmyyjä
Zastopnik
Söluadili
Προμηθευτής

TYPE

Koper
Buyer
Acheteur
Käufer
Kaeufer
Comprador
Comerç
Acquirente
Köpare
Køber
Kjøper
Ostaja
Kupec
Kaupandi
Kupujçi
Αγοραστής

NEDERLANDS: GARANTIEVOORWAARDEN
1 jaar op fabrikage- en materiaalfouten. De garantie geldt alleen met volledig ingevuld garantiebewijs. Geen garantie op defekten t.g.v. verkeerd gebruik, onbevoegde demontage en vallen. De garantie is niet geldig voor gevolgschade.

ENGLISH: GUARANTEE
For 1 year in respect of defects found to be due to faulty workmanship or material. The guarantee is only valid with a complete filled in guarantee card. There is no guarantee on appliances found to be defective due to wrongful use, disassembling or accidental breakage.

FRANÇAIS: CONDITIONS DE LA GARANTIE
1 an de défaut de fabrication ou vice de matière. Pour bénéficier de la garantie le présent bon doit porter la date d'achat et le cachet du vendeur. La garantie ne couvre pas les dégâts résultant d'une mauvaise utilisation, d'un démontage ou réparation ou échange standard par des personnes non autorisées.

DEUTSCH: GARANTIE
1 Jahr hinsichtlich Material- oder Produktionsfehler. Garantieansprüche können nur mit vollständig ausgefüllter Garantiekarte bzw. dem Kaufbeleg geltend gemacht werden. Die Garantie erlischt durch unsachgemässen Gebrauch, Bruch, unauthorisierten Eingriff sowie mutwillige Zerstörung.

ESPAÑOL: GARANTÍA
PRINCESS garantiza sus productos por el período de 1 año, a contar desde la fecha de la primera compra, contra cualquier defecto de fabricación. La garantía sólo tendrá validez si está completamente rellenada y sellada por el establecimiento vendedor. No quedan cubiertos por la presente garantía los desperfectos producidos por un mal uso del producto, por haber sido manipulado por un servicio no autorizado, por caída, etc.

CATALÀ: GARANTIA
Per un any contra defectes de fabricació. La garantia només es vàlida una vegada la tarja de garantia ha estat correctament plena. La garantia no serà vàlida contra un ús no autoritzat, si l'aparell ha estat desmontat o si presenta cops o maltractaments.

ITALIA: GARANZIA
L'apparecchio è garantito per un periodo di un anno dalla data di acquisto che viene comprovata dallo scontrino. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultano difettose all'origine per vizi di fabbricazione. Non sono coperte de garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di danno da trasporto ed in ogni caso di circostanze checomunque non è possibile far risalire a difetti di fabbricazione. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in particolare in caso di uso non domestico.

SVENSKA: GARANTI
1 års garanti. Konsumentköplagens regler gäller vid eventuell reklamation. Garantin omfattar fabrikations- och/eller materialfel. Om apparaten används felaktigt eller för icke avsett ändamål, tas inget ansvar för eventuella skador. Kom ihåg att du måste kunna styrka inköpsdatum. Spar kvitto och köpbevis/garantikort.

DANSK: GARANTI
Garantien gœlder 1 år fra købsdato, denne udfyldes af forhandleren.Garantien gœlder ikke såfremt produktet œndres eller repareres af andre end den af leverandøren anviste service adresse. Endvidere bortfalder garantien, hvis produktet benyttes til andre formål end den foreskrevne anvendelse i brugsanvisningen.

NORSK: GARANTI
1 års garanti. Garantien gjelder fabrikasjons feil og-eller material feil. Hvis apparatet brukes feilaktig, eller utenom angitt bruksområde, er garantien ikke gyldig ved eventuelle skader. Garantien er kun gyldig sammen med et korrekt utfylt garanti kort med kjøpedato samt kvittering.

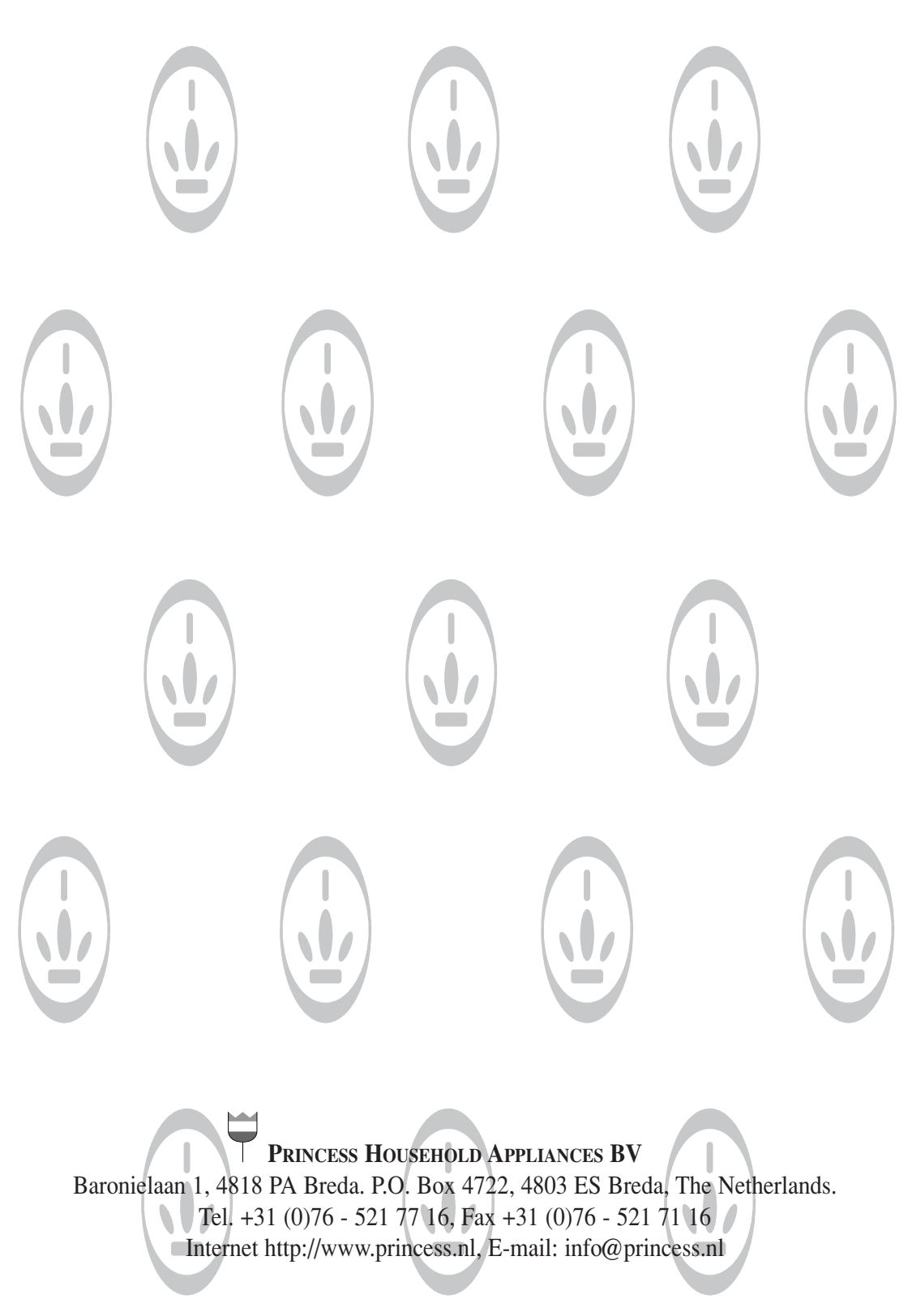
SUOMI: TAKUU
Takuuaika 1 vuosi. Takuu kattaa valmistus-ja/tai raakaainevirheet. Takuu ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen virheellisestä käytöstä. Viallisen tuotteen mukaan on liitettävä ostokuitti / takuutodistus, josta selviää ostopaikka ja-aika.

SLOVENIA: GARANCIJA
Za kvaliteto in izdelavo dajemo garancijsko dobo 1 leta. V/asu garancije bo nasa servisna sluzba brezpla/no opravila vse pomanjkljivosti, ki bi nastale zaradi napak pri izdelavi ali materialu. Okvare zaradi uporabe ali mehanske poskodbe so iz garancije izuzete. Garancija izuzete. Garancija preneha, /e so v izdelek posegale osebe, kijjih proivalalec ni pooblastil ali ce pri popraavilu niso bili uporabljeni originalni nadomestni deli.

ČESKY: PODMINKY ZARUKY
Záruka 1 rok na chyby vztahující se na materiál a montáž. Záruka platí jen na kompletně vyplněny záruční list. Záruka se nevztahuje na poruchy způsobené nesprávnym používáním nebo neautorizovanou demontáží. Záruka se nevztahuje na úmyslné poskození.

ICELANDIC: ÁBYRGDARSKÍRTEINI
Ábyrgd bessi gildir í eitt ár frá kaupdegi og tekur til galla sem rekja má til mistaka í framleidsu eda galla í hráefni. Ábyrgin er hád því ad framvísad sé útfylltu ábyrgdarskírteini. Hún nær ekki yfir skemmdir sem rekja má til rangrar notkunar eda höggs. Ábyrgdin nær eingöngu til bess hlutar sem tilgreindur er á skírteininu.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ: ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ
1χρόνο εγγύησησ για λιθη κατασκευής και υλικού.
Η εγγύηση ισχύει μόνο όταν έχει συμπληρωθεί πλήρωσ η απόδειξη εγγάησησ Δεν εγγυώνται βλάβεσ που οφείλονται σε εσφαλμένη χρήση, αποσυναρμολόγηση από αναρμόδια άτομα ή πτώση.
Η εγγύηση δεν ισχύει για επακόλουθεσ βλάβεσ.



PRINCESS HOUSEHOLD APPLIANCES BV
Baronielaan 1, 4818 PA Breda. P.O. Box 4722, 4803 ES Breda, The Netherlands.
Tel. +31 (0)76 - 521 77 16, Fax +31 (0)76 - 521 71 16
Internet http://www.princess.nl, E-mail: info@princess.nl